RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de la souveraineté alimentaire

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Agneau des Pyrénées »

Le présent avis porte à la connaissance du public la publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 7 septembre 2022, du règlement d'exécution (UE) 2022/1473 de la Commission du 31 août 2022 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées : « Agneau des Pyrénées » (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 « Agneau des Pyrénées »

associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2022-37**, relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Agneau de lait des Pyrénées » approuvée par le règlement d'exécution (UE) 2022/1473 de la Commission du 31 août 2022 publié au Journal officiel de l'Union européenne en date du 7 septembre 2022

Annule et remplace le cahier des charges de la dénomination « Agneau des Pyrénées » publié au BO-Agri n° 2021-19

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 300003 – 93555 Montreuil Cedex
Tel : (33)(0)1 73 30 38 00
Fax : (33)(0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

AREOVLA
Europarc – 3 Avenue Léonard de Vinci
33608 Pessac Cedex
Téléphone : 05 56 00 84 50
Portable : 06 30 78 32 34
Mail : areovla@gmail.com

Composition : éleveurs, des organisation de producteurs et des abatteurs

TYPE DE PRODUIT : classe 1.1 : Viandes (et abats) frais.

1) NOM DU PRODUIT

« Agneau des Pyrénées »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le présent cahier des charges concerne la viande fraîche d'agneau issu de mères de races locales des Pyrénées, qui ont comme particularités communes l'adaptation aux zones dites difficiles.

« L'Agneau des Pyrénées » est, selon sa durée d'élevage, un « agneau de lait » ou un agneau dit de boucherie :

- l'agneau de lait est un agneau jeune. Élevé pendant une durée maximale de 45 jours et nourri exclusivement au lait de sa mère par tétée au pis, il offre une carcasse d'un poids compris entre 4.5 kg et 11 kg selon le type de présentation, dont l'état d'engraissement est noté 2 ou 3 (ciré

ou couvert). La viande crue est de couleur rosée claire à rosée. Il s'agit d'un produit saisonnier, les agneaux sont abattus du 15 octobre au 15 juin.

- l'agneau dit de boucherie est un agneau plus lourd, abattu entre 60 et 160 jours et nourri au lait de sa mère par tétée au pis pendant au minimum les 60 premiers jours. Il présente une carcasse d'un poids compris entre 13 kg et 22 kg, dont la conformation est notée R ou O, et l'état d'engraissement est noté 2 ou 3 (ciré ou couvert). La viande crue se caractérise par une couleur rosée et un gras ferme à très ferme, blanc à légèrement coloré.

« L'Agneau des Pyrénées » peut être commercialisé en carcasse entière ou demi carcasse enrobée avec la crépine, ou sous forme de pièces découpées, en frais ou surgelé.

Les pièces de découpe sont livrées en PAD qui ne nécessitent qu'une découpe complémentaire simple, ou en UVC, barquettes contenant une viande en découpe finie, prête à la consommation.

Les carcasses entières d' « Agneau des Pyrénées » portant la mention « Agneau de lait » peuvent être présentées sans tête et sans fressures pour un poids compris entre 4,5 et 8,5 kg ; ou sans tête et avec fressure pour un poids compris entre 5 et 10 kg.

Les carcasses entières d'« Agneau des Pyrénées » portant la mention « Agneau de lait » peuvent également être proposées avec la tête. Présentées avec la tête et sans fressures leur poids est compris entre 5 et 10 kg; avec tête et avec fressure leur poids est compris entre 5,5 et 11 kg.

Peuvent également être commercialisés en IGP « Agneau des Pyrénées » les abats suivants : fressure entière, cœur, foie, rognons, ris, panses et pieds, soit en frais, soit en surgelé.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les agneaux sont nés et élevés (exploitation de naissance et centre d'allotement précédent le centre de finition et centre de finition le cas échéant) dans l'aire géographique de l'IGP « Agneau des Pyrénées » dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2019 :

Ariège :

Communes de :

Aigues-Juntes, Aigues-Vives, L'Aiguillon, Albiès, Aleu, Alliat, Allières, Alos, Alzen, Antras, Appy, Arabaux, Argein, Arignac, Arnave, Arrien-en-Bethmale, Arrout, Artigat, Artigues, Artix, Arvigna, Ascou, Aston, Aucazein, Audressein, Augirein, Aulos-Sinsat, Aulus-les-Bains, Auzat, Axiat, Ax-les-Thermes, Bagert, Balacet, Balaguères, Barjac, La Bastide-de-Besplas, La Bastide-de-Bousignac, La Bastide-de-Lordat, La Bastide-de-Sérou, La Bastide-du-Salat, La Bastide-sur-l'Hers, Baulou, Bédeilhac-et-Aynat, Bédeille, Bélesta, Belloc, Bénac, Benagues, Bénaix, Besset, Bestiac, Betchat, Bethmale, Bézac, Biert, Bompas, Bonac-Irazein, Bonnac, Les Bordes-sur-Arize, Bordes-Uchentein, Le Bosc, Bouan, Boussenac, Brassac, Brie, Burret, Buzan, Les Cabannes, Cadarcet, Calzan, Camarade, Camon, Campagne-sur-Arize, Capoulet-et-Junac, Carcanières, Carla-Bayle, Carla-de-Roquefort, Le Carlaret, Castelnau-Durban, Castéras, Castex, Castillon-en-Couserans, Caumont, Caussou, Caychax, Cazals-des-Baylès, Cazaux, Cazavet, Cazenave-Serres-et-Allens, Celles, Cérizols, Cescau, Château-Verdun, Clermont, Contrazy, Cos, Couflens, Coussa, Coutens, Crampagna, Dalou, Daumazan-sur-Arize, Dreuilhe, Dun, Durban-sur-Arize, Durfort, Encourtiech, Engomer, Ercé, Erp, Esclagne, Escosse, Esplas, Esplas-de-Sérou, Eycheil, Fabas, Ferrières-sur-Ariège, Foix, Fornex, Le Fossat, Fougax-et-Barrineuf, Freychenet, Gabre, Gajan, Galey, Ganac, Garanou, Gaudiès, Génat, Gestiès, Gourbit, Gudas, L'Herm, L'Hospitalet-près-l'Andorre, Ignaux, Ilhat, Illartein, Illier-et-Laramade, Les Issards, Justiniac, Lacave, Lacourt, Lagarde, Lanoux, Lapège, Lapenne, Larbont, Larcat, Larnat, Laroque-d'Olmes, Lasserre, Lassur, Lavelanet, Léran, Lercoul, Lescousse, Lescure, Lesparrou,

Leychert, Lézat-sur-Lèze, Lieurac, Limbrassac, Lordat, Lorp-Sentaraille, Loubaut, Loubens, Loubières, Ludiès, Luzenac, Madière, Malegoude, Malléon, Manses, Le Mas-d'Azil, Massat, Mauvezin-de-Prat, Mauvezin-de-Sainte-Croix, Mazères, Méras, Mercenac, Mercus-Garrabet, Mérens-les-Vals, Mérigon, Miglos, Mijanès, Mirepoix, Monesple, Montagagne, Montaillou, Montardit, Montaut, Montbel, Montégut-en-Couserans, Montégut-Plantaurel, Montels, Montesquieu-Avantès, Montfa, Montferrier, Montgaillard, Montgauch, Montjoie-en-Couserans, Montoulieu, Montségur, Montseron, Moulin-Neuf, Moulis, Nalzen, Nescus, Niaux, Orgeix, Orgibet, Orlu, Ornolac-Ussat-les-Bains, Orus, Oust, Pailhès, Pamiers, Pech, Péreille, Perles-et-Castelet, Le Peyrat, Le Pla, Le Port, Prades, Pradettes, Pradières, Prat-Bonrepaux, Prayols, Le Puch, Les Pujols, Quérigut, Quié, Rabat-les-Trois-Seigneurs, Raissac, Régat, Rieucros, Rieux-de-Pelleport, Rimont, Rivèrenert, Roquefixade, Roquefort-les-Cascades, Roumengoux, Rouze, Sabarat, Saint-Amadou, Saint-Amans, Saint-Bauzeil, Sainte-Croix-Volvestre, Sainte-Foi, Sainte-Suzanne, Saint-Félix-de-Rieutord, Saint-Félix-de-Tournegat, Saint-Girons, Saint-Jean-d'Aigues-Vives, Saint-Jean-de-Verges, Saint-Jean-du-Castillonnais, Saint-Jean-du-Falga, Saint-Julien-de-Gras-Capou, Saint-Lary, Saint-Lizier, Saint-Martin-de-Caralp, Saint-Martin-d'Oydes, Saint-Michel, Saint-Paul-de-Jarrat, Saint-Pierre-de-Rivière, Saint-Quentin-la-Tour, Saint-Victor-Rouzaud, Saint-Ybars, Salsein, Saurat, Sautel, Saverdun, Savignac-les-Ormeaux, Ségura, Seix, Senconac, Sentein, Sentenac-de-Sérou, Sentenac-d'Oust, Serres-sur-Arget, Sieuras, Siguer, Sor, Sorgeat, Soueix-Rogalle, Soula, Soulan, Surba, Suzan, Tabre, Tarascon-sur-Ariège, Taurignan-Castet, Taurignan-Vieux, Teilhet, Thouars-sur-Arize, Tignac, La Tour-du-Crieu, Tourtouse, Tourtrol, Trémoulet, Troye-d'Ariège, Unac, Unzent, Urs, Ussat, Ustou, Val-de-Sos, Vals, Varilhes, Vaychis, Vèbre, Ventenac, Verdun, Vernajoul, Vernaux, Le Vernet, Verniolle, Villeneuve, Villeneuve-d'Olmes, Villeneuve-du-Latou, Villeneuve-du-Paréage, Vira, Viviès.

Aude :

Communes de :

Ajac, Albas, Albières, Alet-les-Bains, Antugnac, Arques, Arquettes-en-Val, Artigues, Aunat, Auriac, Axat, Belcaire, Belcastel-et-Buc, Belfort-sur-Rebenty, Belvianes-et-Cavirac, Belvis, Bessède-de-Sault, La Bezole, Bouisse, Bouriège, Bourigeole, Le Bousquet, Bugarach, Cailla, Campagna-de-Sault, Campagne-sur-Aude, Camps-sur-l'Agly, Camurac, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castelreng, Caunettes-en-Val, Caunette-sur-Lauquet, Cépie, Chalabre, Le Clat, Clermont-sur-Lauquet, Comus, Corbières, Coudons, Couiza, Counozouls, Cournanel, Courtauly, Coustaussa, Coustouge, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Davejean, Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escouloubre, Escueillens-et-Saint-Just-de-Bélengard, Espéraza, Espezel, Fajac-en-Val, La Fajolle, Félines-Termenès, Festes-et-Saint-André, Fontanès-de-Sault, Fontjoncouse, Fourtou, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Galinagues, Gardie, Gincla, Ginoles, Granès, Greffeil, Jonquières, Joucou, Labastide-en-Val, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Lairière, Lanet, Laroque-de-Fa, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Magrie, Maisons, Malras, Marsa, Massac, Mayronnes, Mazuby, Mérial, Missègre, Montazels, Montfort-sur-Boulzane, Montgaillard, Monthaut, Montjardin, Montjoi, Mouthoumet, Nébias, Niort-de-Sault, Padern, Palairac, Pauligne, Paziols, Peyrefitte-du-Razès, Peyrolles, Pieusse, Pomas, Pomy, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Quirbajou, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Rieux-en-Val, Rivel, Rodome, Roquefeuil, Roquefort-de-Sault, Roquetaillade-et-Conilhac, Rouffiac-des-Corbières, Saint-Benoît, Saint-Couat-du-Razès, Sainte-Colombe-sur-Guette, Sainte-Colombe-sur-l'Hers, Saint-Ferriol, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Julia-de-Bec, Saint-Just-et-le-Bézu, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-Lys, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Salvezines, Salza, La Serpent, Serres, Serviès-en-Val, Sonnac-sur-l'Hers, Sougraigne, Soulatgé, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourreilles, Tréziers, Tuchan, Val-de-Dagne, Val de Lambronne, Val-du-Faby, Valmigère, Véraza, Verzeille, Vignevieille, Villardebelle, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villebazy, Villefloure, Villefort, Villelongue-d'Aude, Villeneuve-les-Corbières, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villetritouls.

Haute-Garonne :

Communes de:

Alan, Anan, Antichan-de-Frontignes, Antignac, Arbas, Arbon, Ardiège, Arguenos, Argut-Dessous, Arlos, Arnaud-Guilhem, Artigue, Aspet, Aspret-Sarrat, Aulon, Aurignac, Ausseing, Ausson, Auzas, Bachas, Bachos, Bagiry, Bagnères-de-Luchon, Balesta, Barbazan, Baren, Bax, Beauchalot, Belbèze-en-Comminges, Benque, Benque-Dessous-et-Dessus, Bezins-Garraux, Billière, Binos, Blajan, Bois-de-la-Pierre, Bordes-de-Rivière, Boudrac, Boulogne-sur-Gesse, Bourg-d'Oueil, Boussan, Boussens, Boutx, Bouzin, Burgalays, Cabanac-Cazaux, Canens, Carbonne, Cardeilhac, Cassagnabère-Tournas, Cassagne, Castagnac, Castagnède, Castelbiague, Castelnau-Picampeau, Castéra-Vignoles, Castillon-de-Larboust, Castillon-de-Saint-Martory, Cathervielle, Caubous, Cazarilh-Laspènes, Cazaril-Tambourès, Cazaunous, Cazaux-Layrisse, Cazeaux-de-Larboust, Cazeneuve-Montaut, Cazères, Charlas, Chaum, Chein-Dessus, Ciadoux, Cier-de-Luchon, Cier-de-Rivière, Cierp-Gaud, Cirès, Clarac, Couladère, Couret, Cuguron, Le Cuing, Encausse-les-Thermes, Eoux, Escanecrabe, Escoulis, Esparron, Estadens, Estancarbon, Esténos, Eup, Fabas, Figarol, Fos, Fougaron, Le Fousseret, Francazal, Francon, Franquevielle, Le Fréchet, Fronsac, Frontignan-de-Comminges, Fustignac, Galié, Ganties, Garin, Génos, Gensac-de-Boulogne, Gensac-sur-Garonne, Gouaux-de-Larboust, Gouaux-de-Luchon, Gourdan-Polignan, Goutevernisse, Gouzens, Gratens, Guran, Herran, His, Huos, Izaut-de-l'Hôtel, Jurvielle, Juzet-de-Luchon, Juzet-d'Izaut, Labarthe-Inard, Labarthe-Rivière, Labroquère, Lacaugne, Laffite-Toupière, Lafitte-Vigordane, Lahitère, Lalouret-Laffiteau, Landorthe, Lapeyrère, Larcan, Larroque, Latoue, Latour, Latrape, Lavelanet-de-Comminges, Lécussan, Lège, Lescuns, Lespiteau, Lespugue, Lestelle-de-Saint-Martory, Lieoux, Lilhac, Lodes, Longages, Loudet, Lourde, Luscan, Lussan-Adeilhac, Mailholas, Malvezie, Mancioux, Mane, Marignac, Marignac-Lasclares, Marignac-Laspeyres, Marquefave, Marsoulas, Martres-de-Rivière, Martres-Tolosane, Massabrac, Mauran, Mayrègne, Mazères-sur-Salat, Melles, Milhas, Miramont-de-Comminges, Moncaup, Mondavezan, Mondilhan, Montastruc-de-Salies, Montauban-de-Luchon, Montberaud, Montbernard, Montbrun-Bocage, Montclar-de-Comminges, Mont-de-Galié, Montégut-Bourjac, Montespan, Montesquieu-Guittaut, Montesquieu-Volvestre, Montgaillard-de-Salies, Montgaillard-sur-Save, Montgazin, Montmaurin, Montoulieu-Saint-Bernard, Montoussin, Montréjeau, Montsaunès, Moustajon, Nénigan, Nizan-Gesse, Oô, Ore, Palaminy, Payssous, Péguilhan, Peyrissas, Peyrouzet, Peyssies, Plagne, Le Plan, Pointis-de-Rivière, Pointis-Inard, Ponlat-Taillebourg, Portet-d'Aspet, Portet-de-Luchon, Poubeau, Proupiary, Puymaurin, Razecueillé, Régades, Rieucazé, Rieux-Volvestre, Roquefort-sur-Garonne, Rouède, Saccourvielle, Saint-André, Saint-Aventin, Saint-Béat-Lez, Saint-Bertrand-de-Comminges, Saint-Christaud, Saint-Élix-le-Château, Saint-Élix-Séglan, Saint-Ferréol-de-Comminges, Saint-Frajou, Saint-Gaudens, Saint-Ignan, Saint-Julien-sur-Garonne, Saint-Lary-Boujean, Saint-Laurent, Saint-Loup-en-Comminges, Saint-Mamet, Saint-Marcet, Saint-Martory, Saint-Médard, Saint-Michel, Saint-Paul-d'Oueil, Saint-Pé-d'Ardet, Saint-Pé-Delbosc, Saint-Plancard, Saint-Sulpice-sur-Lèze, Saleich, Salerm, Salies-du-Salat, Salles-et-Pratviel, Salles-sur-Garonne, Saman, Samouillan, Sana, Sarrecave, Sarremezan, Sauveterre-de-Comminges, Saux-et-Pomarède, Savarthès, Sédeilhac, Seilhan, Sengouagnet, Sepx, Signac, Sode, Soueich, Terrebasse, Touille, Les Tourreilles, Trébons-de-Luchon, Urau, Valcabrère, Valentine, Villeneuve-de-Rivière, Villeneuve-Lécussan,

Gers :

Commune de:

Saint-Blancard

Pyrénées-Atlantiques :

Communes de:

Abidos, Abitain, Abos, Accous, Agnos, Ahaxe-Alciette-Bascassan, Ahetze, Aïcirits-Camou-Suhast, Aincille, Ainharp, Ainhice-Mongelos, Aïnhoa, Alçay-Alçabéhéty-Sunharette, Aldudes, Alos-Sibas-Abense, Amendeuix-Oneix, Amorots-Succos, Ance, Andrein, Angaïs, Anglet, Angous, Anhaux, Aramits, Arancou, Araujuzon, Araux, Arbérats-Sillègue, Arbonne, Arbouet-Sussaute, Arbus, Arcangues, Aren, Aressy, Arette, Argagnon, Arhansus, Armendarits, Arnéguy, Aroue-Ithorots-Olhaïby, Arrast-Larrebieu, Arraute-Charritte, Arros-de-Nay, Arthez-d'Asson, Artigueloutan, Artiguelouve, Arudy, Asasp-Arros, Ascain, Ascarat, Assat, Asson, Aste-Béon, Athos-Aspis, Aubertin, Audaux, Aussurucq, Auterrive, Autevielle-Saint-Martin-Bideren, Aydius, Ayherre, Baliros, Banca, Barcus, Bardos, Barraute-Camu, Barzun, Bassussarry, Bastanès, La Bastide-Clairence, Baudreix,

Bayonne, Bedous, Béguios, Béhasque-Lapiste, Béhorléguy, Bellocq, Bénéjacq, Béost, Bérenx, Bergouey-Viellenave, Berrogain-Laruns, Bescat, Bésingrand, Beuste, Beyrie-sur-Joyeuse, Biarritz, Bidache, Bidarray, Bidart, Bidos, Bielle, Bilhères, Billère, Biriatou, Biron, Bizanos, Boeil-Bezing, Bonloc, Borce, Bordères, Bordes, Bosdarros, Bourdettes, Briscous, Bruges-Capbis-Mifaget, Bugnein, Bunus, Burgaronne, Bussunarits-Sarrasquette, Bustince-Iriberry, Buziet, Buzy, Cambo-les-Bains, Came, Camou-Cihigue, Cardesse, Caro, Carresse-Cassaber, Castagnède, Castet, Castetbon, Castétis, Castetnau-Camblong, Castetner, Cette-Eygun, Charre, Charritte-de-Bas, Chéraute, Ciboure, Coarraze, Cuqueron, Denguin, Dognen, Domezain-Berraute, Eaux-Bonnes, Escos, Escot, Escou, Escout, Espelette, Espès-Undurein, Espiute, Espoey, Esquiule, Estérençuby, Estialescq, Estos, Etcharry, Etchebar, Etsaut, Eysus, Féas, Gabat, Gamarthe, Gan, Garindein, Garris, Gelos, Gère-Bélesten, Géronce, Gestas, Geüs-d'Oloron, Goès, Gomer, Gotein-Libarrenx, Guéthary, Guiche, Guinarthe-Parenties, Gurmençon, Gurs, Halsou, Hasparren, Haut-de-Bosdarros, Haux, Hélette, Hendaye, Herrère, L'Hôpital-d'Orion, L'Hôpital-Saint-Blaise, Hosta, Hours, Ibarolle, Idaux-Mendy, Idron, Igon, Iholdy, Ilharre, Irissarry, Irouléguy, Ispoure, Issor, Isturits, Itxassou, Izeste, Jasses, Jatxou, Jaxu, Jurançon, Juxue, Laà-Mondrans, Laàs, Labastide-Cézéracq, Labastide-Villefranche, Labatmale, Labets-Biscay, Lacarre, Lacarry-Arhan-Charritte-de-Haut, Lacommande, Lacq, Lagor, Lagos, Laguinge-Restoue, Lahonce, Lahontan, Lahourcade, Lanne-en-Barétous, Lanneplaà, Lantabat, Larceveau-Arros-Cibits, Laroin, Larrau, Larressore, Larribar-Sorhapuru, Laruns, Lasse, Lasseube, Lasseubetat, Lay-Lamidou, Lecumberry, Ledeuix, Lée, Lées-Athas, Léren, Lescar, Lescun, Lestelle-Bétharram, Lichans-Sunhar, Lichos, Licq-Athérey, Livron, Lohitzun-Oyhercq, Lons, Loubieng, Louhossoa, Lourdios-Ichère, Louvie-Juzon, Louvie-Soubiron, Lucgarier, Lucq-de-Béarn, Lurbe-Saint-Christau, Luxe-Sumberraute, Lys, Macaye, Maslacq, Masparraute, Mauléon-Licharre, Mazères-Lezons, Méharin, Meillon, Mendionde, Menditte, Mendive, Méritein, Mirepeix, Moncayolle-Larrory-Mendibieu, Monein, Mont, Montaut, Montfort, Montory, Mouguerre, Moumour, Mourenx, Musculdy, Nabas, Narcastet, Narp, Navarrenx, Nay, Noguères, Nousty, Ogenne-Camptort, Ogeu-les-Bains, Oloron-Sainte-Marie, Oraàs, Ordiarp, Orègue, Orin, Orion, Orriule, Orsanco, Orthez, Os-Marsillon, Ossas-Suhare, Osse-en-Aspe, Ossenx, Osserain-Rivareyte, Ossès, Ostabat-Asme, Ousse, Ozenx-Montestrucq, Pagolle, Parbayse, Pardies, Pardies-Piétat, Pau, Poey-de-Lescar, Poey-d'Oloron, Pontacq, Préchacq-Josbaig, Préchacq-Navarrenx, Précilhon, Rébénacq, Rivehaute, Rontignon, Roquiague, Saint-Abit, Saint-Dos, Sainte-Colome, Sainte-Engrâce, Saint-Esteben, Saint-Etienne-de-Baïgorry, Saint-Faust, Saint-Gladie-Arrive-Munein, Saint-Goin, Saint-Jean-de-Luz, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Just-Ibarre, Saint-Martin-d'Arberoue, Saint-Martin-d'Arrossa, Saint-Michel, Saint-Palais, Saint-Pé-de-Léren, Saint-Pée-sur-Nivelle, Saint-Pierre d'Irube, Saint-Vincent, Salies-de-Béarn, Salles-Mongiscard, Sames, Sare, Sarpourenx, Sarrance, Saucède, Sauguis-Saint-Etienne, Sauvagnon, Sauvelade, Sauveterre-de-Béarn, Serres-Castet, Sévignacq-Meyracq, Siros, Soumoulou, Souraïde, Suhescun, Sus, Susmiou, Tabaille-Usquain, Tardets-Sorholus, Tarsacq, Trois-Villes, Uhart-Cize, Uhart-Mixte, Urcuit, Urdos, Urepel, Urrugne, Urt, Ustaritz, Uzein, Uzos, Verdets, Viellenave-de-Navarrenx, Vielleségure, Villefranque, Viodos-Abense-de-Bas.

Hautes-Pyrénées:

Communes de :

Adast, Adé, Adervielle-Pouchergues, Agos-Vidalos, Allier, Ancizan, Anères, Angos, Les Angles, Anla, Antichan, Antist, Aragnouet, Arbéost, Arcizac-Adour, Arcizac-ez-Angles, Arcizans-Avant, Arcizans-Dessus, Ardengost, Argelès-Bagnères, Argelès-Gazost, Aries-Espénan, Arné, Arras-en-Lavedan, Arrayou-Lahitte, Arreau, Arrens-Marsous, Arrodets, Arrodets-ez-Angles, Artalens-Souin, Artiguemy, Artigues, Aspin-Aure, Aspin-en-Lavedan, Asque, Asté, Astugue, Aucun, Aulon, Avajan, Aventignan, Averan, Aveux, Avezac-Prat-Lahitte, Ayros-Arbouix, Ayzac-Ost, Azereix, Azet, Bagnères-de-Bigorre, Banios, Barbazan-Debat, Barbazan-Dessus, Barèges, Bareilles, Barlest, Barrancoueu, Barry, La Barthe-de-Neste, Bartrès, Batsère, Bazordan, Bazus-Aure, Bazus-Neste, Beaucens, Beaudéan, Bégole, Bénac, Benqué-Molère, Berbérust-Lias, Bernac-Debat, Bernac-Dessus, Bertren, Betbèze, Betpouey, Bettes, Beyrède-Jumet-Camous, Bize, Bizous, Bonnemazon, Bonrepos, Boô-Silhen, Bordères-Louron, Bordes, Bourg-de-Bigorre, Bourisp, Bourréac, Bramevaque, Bulan, Bun, Burg, Cadéac, Cadeilhan-Trachère, Caharet, Calavanté, Campan, Camparan, Campistrous, Cantaous, Capvern, Castelbajac, Castelnau-Magnoac, Castéra-Lanusse, Casterets, Castillon, Caubous, Cauterets, Cazarilh, Cazaux-Debat, Cazaux-Fréchet-Anéran-Camors, Chelle-Spou, Cheust, Chèze, Cieutat, Clarens, Créchets, Devèze, Ens, Esbareich, Escala, Esconnets, Escots, Escoubès-Pouts,

Esparros, Espèche, Espieilh, Esquièze-Sère, Estaing, Estarvielle, Estensan, Esterre, Ferrère, Ferrières, Fréchendets, Fréchet-Aure, Fréchou-Fréchet, Gaillagos, Galan, Galez, Gaudent, Gaussan, Gazave, Gazost, Gavarnie-Gèdre, Gembrie, Générest, Génos, Ger, Gerde, Germ, Germs-sur-l'Oussouet, Geu, Gez, Gez-ez-Angles, Gouaux, Gourgue, Grailhen, Grézian, Grust, Guchan, Guchen, Hauban, Hautaget, Hèches, Hibarette, Hiis, Hitte, Horgues, Houeydets, Ilhet, Ilheu, Izaourt, Izaux, Jarret, Jézeau, Juillan, Julos, Juncalas, Labassère, Labastide, Laborde, Lagrange, Lalanne, Laloubère, Lamarque-Pontacq, Lançon, Lanespède, Lanne, Lannemezan, Laran, Lassales, Lau-Balagnas, Layrisse, Lespouey, Lézignan, Lhez, Lies, Lombrès, Lomné, Lortet, Loubajac, Loucrup, Loudenvielle, Loudervielle, Louey, Lourdes, Loures-Barousse, Luc, Lugagnan, Lutilhous, Luz-Saint-Sauveur, Marsas, Mascaras, Mauléon-Barousse, Mauvezin, Mazères-de-Neste, Mazouau, Mérilheu, Momères, Monléon-Magnoac, Monlong, Mont, Montastruc, Montégut, Montgaillard, Montignac, Montoussé, Montsérié, Nestier, Neuilh, Nistos, Odos, Oléac-Dessus, Omex, Ordizan, Orignac, Orincles, Ossen, Ossun, Ossun-ez-Angles, Oueilloux, Ourde, Ourdis-Cotdoussan, Ourdon, Ousté, Ouzous, Ozon, Pailhac, Paréac, Péré, Peyraube, Peyrouse, Pierrefitte-Nestalas, Pinas, Poueyferré, Poumarous, Pouy, Pouzac, Préchac, Recurt, Réjaumont, Ricaud, Ris, Sacoué, Sailhan, Saint-Arroman, Saint-Créac, Sainte-Marie, Saint-Lary-Soulan, Saint-Laurent-de-Neste, Saint-Martin, Saint-Pastous, Saint-Paul, Saint-Pé-de-Bigorre, Saint-Savin, Saléchan, Saligos, Salles, Salles-Adour, Samuran, Sariac-Magnoac, Sarlabous, Sarp, Sarrancolin, Sassis, Sazos, Ségus, Seich, Sère-en-Lavedan, Sère-Lanso, Sers, Sinzos, Siradan, Sireix, Sost, Soues, Soulom, Tajan, Thèbe, Thermes-Magnoac, Tibiran-Jaunac, Tilhouse, Tournay, Tramezaïgues, Trébons, Troubat, Tuzaguet, Uglas, Uz, Uzer, Viella, Vielle-Adour, Vielle-Aure, Vielle-Louron, Vier-Bordes, Viey, Viger, Vignec, Villelongue, Villemur, Viscos, Visker,

Pyrénées-Orientales :

Communes de :

L'Albère, Amélie-les-Bains-Palalda, Les Angles, Angoustrine-Villeneuve-des-Escaldes, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Arles-sur-Tech, Ayguatébia-Talau, Baillestavy, Banyuls-sur-Mer, La Bastide, Bélesta, Bolquère, Boule-d'Amont, Bouleternère, Le Boulou, Bourg-Madame, La Cabanasse, Caixas, Calmeilles, Campôme, Campoussy, Canaveilles, Caramany, Casefabre, Cassagnes, Casteil, Catllar, Caudiès-de-Conflent, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Clara-Villerach, Les Cluses, Codalet, Collioure, Conat, Corneilla-de-Conflent, Corsavy, Coustouges, Dorres, Égat, Enveitg, Err, Escaro, Espira-de-Conflent, Estagel, Estavar, Estoher, Eus, Eyne, Felluns, Fenouillet, Fillols, Finestret, Fontpédrouse, Fontrabiouse, Font-Romeu-Odeillo-Via, Formiguères, Fosse, Fuilla, Glorianes, Ille-sur-Têt, Joch, Jujols, Lamanère, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-de-Carol, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llo, Llupia, Los Masos, Mantet, Marquixanes, Matemale, Maureillas-las-Illas, Maury, Molitg-les-Bains, Montalba-le-Château, Montauriol, Montbolo, Montferrer, Mont-Louis, Montner, Mosset, Nahuja, Nohèdes, Nyer, Olette, Oms, Oreilla, Osséja, Palau-de-Cerdagne, Passa, Le Perthus, Pézilla-de-Conflent, Planès, Planèzes, Porta, Porté-Puymorens, Port-Vendres, Prades, Prats-de-Mollo-la-Preste, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Prunet-et-Belpuig, Puyvalador, Py, Rabouillet, Railleu, Rasiguères, Réal, Reynès, Ria-Sirach, Rigarda, Rodès, Sahorre, Saillagouse, Saint-Arnac, Sainte-Léocadie, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Marsal, Saint-Martin-de-Fenouillet, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saint-Pierre-dels-Forcats, Sansa, Sauto, Serdinya, Serralongue, Sorède, Souanyas, Sournia, Taillet, Tarerach, Targassonne, Taulis, Taurinya, Tautavel, Le Tech, Thuès-Entre-Valls, Tordères, Trévillach, Trilla, Ur, Urbanya, Valcebollère, Valmanya, Vernet-les-Bains, Villefranche-de-Conflent, Vinça, Vira, Vivès, Le Vivier.

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

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production et d'élaboration de l'IGP « Agneau des Pyrénées » doit établir auprès du groupement une déclaration d'identification en vue de son habilitation.

L'origine de l'agneau est garantie par l'identification des produits et par un système de traçabilité ascendante et descendante. Cette identification et cette traçabilité sont décrites dans le tableau ci-dessous.

4.1– Tableau de traçabilité

Etape	*Méthodes utilisées*	*Documents associés*
CONDITIONS DE PRODUCTION SUR L'EXPLOITATION DE NAISSANCE		
Race des pères et mères	L'élevage est composé de brebis et de béliers de races éligibles à l'IGP	Registre d'élevage
Alimentation des brebis	Les brebis pâturent au minimum 210 jours dans l'année L'alimentation complémentaire des brebis respecte les exigences en termes de matières premières et additifs autorisés et interdits	Registre d'élevage et/ou factures d'achat d'aliments Étiquettes d'aliments Bon de livraisons Factures d'achat
Qualité des bâtiments d'élevage	Les bâtiments d'élevage disposent d'une bonne ventilation avec des entrées basses et des sorties hautes sans courants d'air sur les animaux. Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum.	Plans des bâtiments Carnet sanitaire
Identification des agneaux	Identification individuelle de l'agneau réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance : apposition par l'éleveur d'une boucle spécifique à l'oreille ou marque au marqueur sur l'agneau comportant un numéro unique d'ordre de naissance. Inscription des naissances sur le carnet d'agnelage : - nom de l'éleveur - n° agneau - date de naissance - n° mère - observations diverses Les agneaux ayant perdu leur identification individuelle avant sevrage ne peuvent être rebouclés et maintenus en IGP que si l'éleveur peut formellement retrouver la mère de l'agneau à la tétée.	Carnet d'agnelage
Alimentation des agneaux	Les agneaux de lait sont nourris exclusivement au lait de sa mère par tétée au pis. Les agneaux dit de boucherie peuvent être complémentés avec un aliment respectant les dispositions du cahier des charges.	Factures d'achats d'aliments et/ou matière première Étiquettes Formule et/ou cahier de formulation
Déclassement des agneaux	Les agneaux déclassés sont identifiés via un marquage spécifique	Carnet d'agnelage ou carnet sanitaire
CONDITIONS DE PRODUCTION HORS DE L'EXPLOITATION DE NAISSANCE		
Identification des agneaux	Afin d'assurer la traçabilité, une boucle spécifique supplémentaire est apposée à chaque agneau à son entrée au centre de finition.	

Poids à l'entrée en centre de finition	Pour les agneaux qui passent par un centre de finition, leur poids est contrôlé à l'entrée afin de s'assurer qu'ils respectent les conditions du cahier des charges. Ce registre met en lien le numéro d'identification de l'agneau et son poids à son arrivée.	Registre d'enregistrement des poids individuels
Âges à l'entrée en centre de finition	L'agneau dit de boucherie est un agneau âgé de 60 à 160 jours. Dans le cas de la constitution de nouveaux lots, l'âge de l'agneau le plus vieux parmi tous les lots initiaux est affecté à l'ensemble des agneaux du nouveau lot.	Document de circulation Registre d'élevage
Qualité des bâtiments d'élevage	Les bergeries des centres de finition et des centres d'allotement respectent les mêmes conditions que les bergeries des élevages de naissance : Les bâtiments disposent d'une bonne ventilation avec des entrées basses et des sorties hautes sans courants d'air sur les animaux. Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum.	Plans des bâtiments Carnet sanitaire ou Registre d'élevage
Alimentation des agneaux	Les agneaux de lait ne sont pas nourris hors de leur exploitation de naissance Les agneaux dit de boucherie peuvent être complémentés avec un aliment respectant les dispositions du cahier des charges.	Factures d'achats d'aliments et/ou matières premières Étiquettes Formule et/ou cahier de formulation
Déclassement des agneaux	Les agneaux déclassés sont identifiés via un marquage spécifique	Carnet sanitaire
ENLEVEMENT DES AGNEAUX		
Enlèvement des agneaux	L'éleveur ou le salarié en exploitation ou en centre de finition trie et sélectionne les agneaux pouvant prétendre à l'IGP. Il établit et signe un document de circulation comportant : - l'identification de l'organisation de producteurs ou le cas échéant l'identification de l'abattoir, - le n° cheptel, - le n° d'identification (n° d'ordre + indicatif de marquage de l'élevage si doublon de n° d'ordre) des agneaux, - le nombre d'agneaux livrés - la date et l'heure d'enlèvement, - l'âge du plus jeune et du plus vieux des agneaux - un marquage spécifique réservé aux agneaux susceptibles de devenir IGP. Dans le cas où tous les agneaux ne sont pas destinés à l'abattage lors de la collecte chez l'éleveur, les lots d'agneaux susceptibles d'être réorientés vers un centre de finition font l'objet de documents de circulation distincts. Aucune substance tranquillisante n'est utilisée lors du chargement des agneaux Les agneaux ne répondant pas aux conditions ci-dessus peuvent figurer sur le document de circulation dans une	Carnet d'agnelage ou registre d'élevage Document de circulation Carnet sanitaire

	rubrique spécifique. Le n° d'identification de ces agneaux est précisé.	Document de circulation
Point de collecte et centre d'allotement	Dans le cas d'un passage par un centre d'allotement distant de l'abattoir, un nouveau document de circulation, comptabilisant l'ensemble des agneaux transportés, est émis. L'agent de collecte y renseigne : - l'identification de l'organisation de producteurs - le nombre d'agneaux transportés - la date et l'heure de départ, - la date et l'heure d'arrivée - un marquage spécifique réservé aux agneaux susceptibles de devenir IGP. - le n° d'identification (n° d'ordre + indicatif de marquage de l'élevage si doublon de n° d'ordre) des agneaux, - l'âge du plus jeune et du plus vieux des agneaux Dans le cas de la constitution de nouveaux lots, l'âge de l'agneau le plus vieux et de l'agneau le plus jeune du lot initial est reporté sur les nouveaux lots.	Document de circulation Documents de circulation
ABATTAGE		
Attente en stabulation	Les agneaux conformes au cahier des charges IGP sont regroupés pour constituer un lot d'abattage désigné par un numéro de lot d'abattage	Document de circulation Registre informatique
Abattage	L'abattoir assure la traçabilité de l'animal et de la carcasse de la bouverie à la pesée fiscale selon une procédure interne vérifiée lors de l'habilitation initiale. Tout doit être mis en œuvre pour regrouper les abattages des lots d'agneaux IGP sur une même demi-journée.	Procédure de traçabilité
Pesée	Au moment de la pesée, un numéro de pesée individuel est attribué à chaque carcasse. Un ticket de pesée est établi. Il mentionne notamment : - la date et l'heure d'abattage - la catégorie - le n° du lot d'abattage - le n° de cheptel - le-n° de pesée individuel - le n° d'identification de l'animal - le poids fiscal de la carcasse - le classement de la carcasse Une présélection des carcasses est effectuée via un marquage spécifique (tampon, ou étiquette de pesée, ou étiquette de présélection). Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution d'abats IGP par d'autres abats. Avant inspection post-mortem, les abats doivent être disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine. Après inspection, les abats IGP sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique ;	Ticket de pesée Registre des abats

	l'identification doit mentionner un numéro de lot et/ou la date d'abattage et le nombre de pièces concernées. Chaque dispositif reçoit un marquage spécifique C'est après le ressuage que la carcasse de l'agneau est définitivement orientée pour l'IGP. La procédure d'identification de la carcasse et de la viande est à partir de ce moment différente suivant que : - la carcasse est vendue entière - la carcasse est vendue en découpe	
CONDITIONNEMENT		
Orientation définitive IGP en carcasse entière	Les carcasses conformes sélectionnées pour être commercialisées en carcasse entière en IGP reçoivent un Certificat de Garantie et d'Origine (CGO) numéroté agrafé sur la carcasse. Le CGO reprend les informations suivantes : - le nom et l'adresse de l'expéditeur - le numéro de lot d'abattage qui permet de remonter toute la chaîne d'information - la date d'abattage - le numéro du CGO - la dénomination et le logo IGP L'abattoir ou l'abatteur tient une comptabilité matière des CGO apposés sur les carcasses via le registre de labellisation. Ce dernier mentionne : - le n° de CGO - le numéro de pesée individuelle - le numéro du lot d'abattage - le poids de la carcasse -le nom du client destinataire - la couleur de la viande - la couleur du gras pour l'agneau dit de boucherie - le tenue du gras pour l'agneau dit de boucherie Les carcasses IGP sont donc identifiées par : - le n° de pesée apposée sur la carcasse - un marquage spécifique réservé aux agneaux susceptibles de devenir IGP - le certificat de garantie et d'origine Un registre d'expédition mentionne notamment : - nom du destinataire - date d'expédition - numéro des CGO des carcasses livrées - numéro de lot d'abattage - nombre de carcasses IGP expédiées - poids total	Registre de labellisation Registre d'expédition
Orientation définitive IGP de la carcasse pour la découpe	Le stockage, avant la découpe des carcasses IGP, s'effectue dans un lieu spécifique. Les précautions suivantes sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande IGP : - l'organisation de l'atelier permet de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits IGP des autres produits.	Procédures de l'atelier

	- la découpe des viandes IGP est effectuée en série à un moment déterminé de la journée ou de la semaine. Le registre de découpe mentionne notamment : - le numéro de lot de découpe - le numéro de lot d'abattage - le nom de l'article - poids total des articles Dans le cas d'un abatteur-découpeur le registre de découpe reprend : - la couleur de la viande - la couleur du gras pour l'agneau dit de boucherie - le tenue du gras pour l'agneau dit de boucherie	Registre de découpe
	Chaque morceau de découpe est identifié par l'étiquette poids qui comporte : - le n° du lot de découpe - le poids du morceau - le lieu d'abattage - le lieu de conditionnement - la date limite de consommation Chaque conditionnement est identifié par l'étiquette de découpe qui comporte la mention à l'IGP.	Bon de livraison Facture
	La comptabilité matière met en lien le n° du lot d'abattage, le n° du lot de découpe, le poids des articles en entrée et en sortie.	Comptabilité matière
	La comptabilité étiquette met en relation le n° de l'étiquette pré-numérotée, le n° du lot d'abattage et le n° du lot de découpe. Un n° de lot de découpe peut renvoyer à plusieurs n° de lot d'abattage. Un n° de lot d'abattage peut renvoyer à plusieurs n° de lot de découpe.	Comptabilité étiquette
	Dans le cas où l'atelier de découpe est attenant à l'abattoir, l'atelier de découpe doit disposer d'un certificat de cession qui précise le nombre de carcasses cédées, le numéro de lot d'abattage, les numéros de CGO des carcasses, et le poids total.	Certificat de cession Ou facture et bon de livraison

Orientation des abats en IGP	Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse, pour atteindre une température interne de 3°C avant expédition. Les abats peuvent être regroupés par lot journalier et être identifiés par le numéro de lot d'abattage. Ils peuvent aussi être identifiés par le numéro de pesée individuel d'un agneau. Le conditionnement s'effectue à un moment déterminé, en séries ininterrompues et sans risque de confusion entre abats IGP et abats non IGP. Un registre des abats et des conditionnements mentionne : - date d'abattage - le lieu d'abattage - nombre d'abats concernés - date de conditionnement - le lieu de conditionnement - numéro de lot de d'abattage ou numéro de pesée individuel - numéro des étiquettes utilisées - poids conditionné - destination La comptabilité étiquette met en relation le n° de l'étiquette pré-numérotée et le n° du lot d'abattage ou numéro de pesée individuel.	Registre de cinétique de descente en température Registre des abats et des conditionnements Procédures de l'atelier Registre des abats et des conditionnements Comptabilité étiquettes
SURGÉLATION		
Enregistrements	La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant : - la référence au lot d'origine - le poids et le nombre de pièces entrés en surgélation - la date de surgélation - le n° de lot attribué L'atelier de surgélation doit être en capacité de connaître la date d'abattage des articles composant le lot de surgélation. En cas de vente à un atelier de surgélation, la date d'abattage est mentionnée sur la facture de vente.	Registre de surgélation Facture ou registre de découpe ou registre d'abattage

4.2 Enregistrements liés au contrôle des conditions de production

Les éleveurs enregistrent pour l'IGP et tiennent à disposition notamment les informations suivantes :

- les dates d'entrées et de sorties au pâturage du troupeau reproducteur ;
- la nature et les quantités d'aliments produits sur l'exploitation et destinés au troupeau reproducteur, ainsi que l'identification et les surfaces des parcelles ayant servi à leur production ;
- l'origine, la nature et les quantités d'aliments achetés destinés au troupeau reproducteur ;
- la nature des fourrages et la composition des aliments composés destinés aux agneaux.

Les responsables de centres de finition enregistrent pour l'IGP et tiennent à disposition des services de contrôle notamment les informations suivantes :

- la nature des fourrages et la composition des aliments composés destinés aux agneaux ;
- le poids d'entrée des agneaux.

Les responsables de centres d'allotement enregistrent pour l'IGP et tiennent à disposition des services de contrôle notamment les informations suivantes :

- la nature des fourrages et la composition des aliments composés destinés aux agneaux.

Obligations déclaratives :

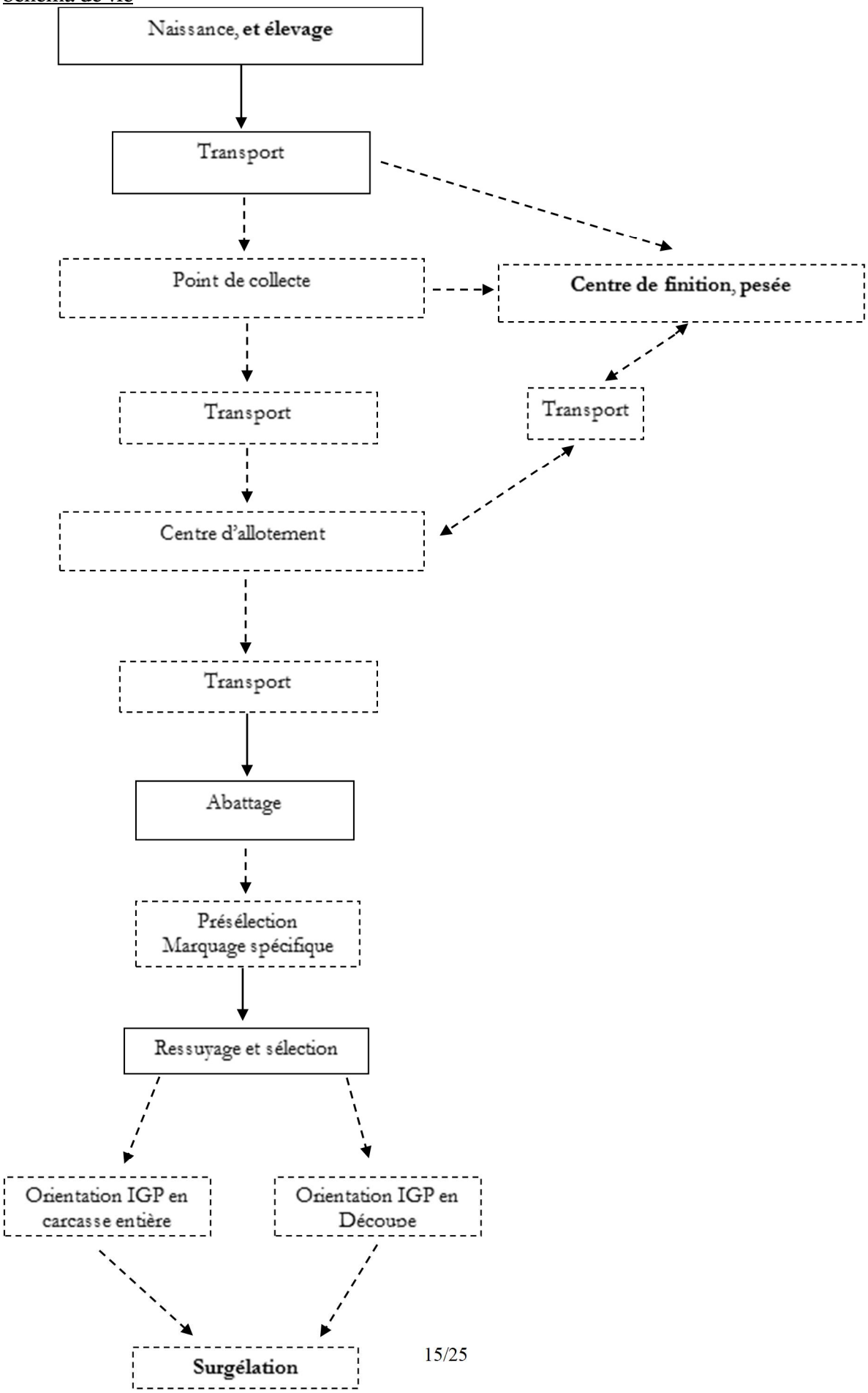
- déclaration de nombre de brebis engagées dans la démarche au groupement avant le 31 mars de l'année n ;
- déclaration nombre d'agneaux abattus conformes à l'IGP et commercialisés en IGP avant le 31 mars de l'année n+1 ;
- Pour les agneaux qui passent par un centre de finition, déclaration au groupement du poids d'entrée de tous les agneaux éligibles à l'IGP tous les deux mois.

Les documents associés doivent être conservés durant une période minimale de 5 ans.

Cas particuliers :
Les éleveurs fabriquant l'aliment complémentaire des agneaux à la ferme tiennent à jour un cahier de fabrication. Les ressources alimentaires de l'exploitation sont identifiées dans une fiche d'identification des ressources alimentaires.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

Schéma de vie



5.1 Elevage

5.1.1 Origine génétique

L'« Agneau des Pyrénées » est issu de reproducteurs mâles et femelles de races locales des Pyrénées : Aure et Campan, Barégeoise, Basco-Béarnaise, Castillonnaise, Lourdaise, Manech tête noire, Manech tête rousse, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise.

L'agneau de lait est issu d'une mère de race laitière (Basco-Béarnaise, Manech tête noire ou Manech tête rousse) ; son père est issu des races locales précitées, l'utilisation de race Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Texel est accepté.

5.1.2 Conduite d'élevage

Tout au long de l'année, les brebis alternent des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et de bergerie. Les brebis s'alimentent au moins 210 jours par an au pâturage.

La pâture constitue la base de l'alimentation des brebis pendant les périodes de printemps, d'été et d'automne.

En hiver, l'utilisation de la pâture est fonction des conditions climatiques mais les prairies restent la ressource fourragère prédominante. La complémentation hivernale de la ration se fait à base de fourrages conservés, de céréales en grains, de paille et d'aliments composés.

Lorsque les exploitations n'ont pas les ressources alimentaires et les équipements suffisants pour assurer la finition des agneaux dit de boucherie, il est possible de les regrouper dans un centre de finition à partir de l'âge de soixante jours et après avoir atteint un minimum de 19kg de poids vif, jusqu'à la collecte pour l'abattage.

Afin d'assurer la traçabilité, une boucle spécifique supplémentaire est apposée à chaque agneau à son entrée au centre de finition.

Les bâtiments d'élevage disposent d'une bonne ventilation avec des entrées basses et des sorties hautes sans courants d'air sur les animaux. Pour les agneaux de lait, chaque brebis suitée dispose en bâtiment d'au minimum 1.1 m^2. Pour l'agneau dit de boucherie, chaque brebis suitée dispose d'au minimum 1.5 m^2, et chaque agneau sevré dispose de 0.5 m^2 ; les agneaux évoluent sur une litière végétale sèche. Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum. L'ensemble de ces conditions sont valables chez les éleveurs naisseurs qui finissent eux-mêmes leurs agneaux ainsi que dans les centres de finition et les centres d'allotement.

Les agneaux ne sont pas castrés.

5.1.3 Alimentation

5.1.3.1 Alimentation du troupeau reproducteur

Tout au long de l'année, les brebis alternent des périodes de plein air intégral, des périodes de bergerie et des périodes mixtes de plein air et de bergerie.

Les brebis s'alimentent au moins 210 jours par an au pâturage.

En hiver, l'utilisation de la pâture est fonction des conditions climatiques mais les prairies restent la ressource fourragère prédominante. La complémentation hivernale de la ration se fait à base de fourrages conservés, de céréales en grains de paille et d'aliments composés.

Les aliments composés sont distribués en complément des fourrages de la ration de base selon les besoins des brebis et sont composés de :

- Grains de céréales, et leurs produits dérivés,
- Graines d'oléagineux et produits dérivés hors source de palme et palmiste
- Graines de légumineuses et produits dérivés
- Autres graines et leurs produits dérivés,
- Tubercules, racines, canne à sucre et leurs produits dérivés : les produits dérivés de la canne à sucre et de la betterave sucrière ne doivent pas représenter plus de 5% du poids total de l'aliment composé
- Luzerne déshydratées sous forme de bouchons
- Minéraux et produits dérivés excepté farine d'os dégélatinisés et cendre d'os
- Sous-produits de fermentation des micro-organismes autorisés : Levures et composants de levures (levures de bière), Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensées)], Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique, Amidon, Amidon prégélatinisé, Mono et diglycérides d'acides gras, Glycérine, Propane-1,2-diol

Les additifs autorisés sont :

- Additifs technologiques
- Additifs sensoriels : substances aromatiques
- Additifs nutritionnels : vitamines, composés d'oligo-éléments, acides aminés. L'urée et ses dérivés sont interdits
- Additifs zootechniques : améliorateurs de digestibilité, stabilisateurs de la flore intestinale, autres additifs zootechniques

Sont autorisés pour constituer la ration :

- Le mélange entre aliments de la liste ci-dessus ;
- Le mélange d'aliments entre fourrages et des aliments de la liste ci-dessus.

à condition que le mélange soit fabriqué sur l'exploitation.

Sont interdits les mélanges complets, c'est à dire les mélanges entre fourrages et aliments ci-dessus, réalisés hors de l'exploitation.

Dans l'alimentation du troupeau reproducteur, sont interdits les OGM, les anabolisants, les béta agonistes et autres substances à effet hormonal ou thyréostatique, les farines de viande ainsi que toute autre protéine d'origine animale

5.1.3.2 Alimentation des agneaux

Avant le sevrage, les agneaux vivent avec leur mère dans le même milieu. Les agneaux tètent leur mère soit en prairie lorsqu'ils suivent leurs mères, soit en bergerie, mais peuvent être séparés d'elles au cours de la journée notamment lorsque ces dernières sont alimentées.

Les agneaux de lait sont nourris exclusivement au lait de sa mère par tétée au pis. Jusqu'à 45 jours la quantité de lait produit par la mère permet de couvrir 100% des besoins des agneaux.

Il arrive parfois à l'agneau de lait de se saisir de brins de fourrages ou autres aliments qui ne lui sont pas destinés et ce, dans des proportions minimes. Aussi ne faut-il pas confondre ce qui fait partie de son alimentation et ce que l'on doit considérer comme un simple "grignotage" d'aliments dû à la curiosité.

L'agneau dit de boucherie est nourri au lait de leur mère par tétée au pis pendant 60 jours minimum.

La base de l'alimentation de l'agneau se fait au lait de sa mère, cependant l'agneau dit de boucherie peut recevoir une complémentation à base de produits végétaux, minéraux et vitaminiques. Cette alimentation complémentaire est composée de fourrages - hors fourrages conservés par voie humide ou intermédiaire - et de pailles, et d'aliments composés préparés à la ferme ou achetés dans le commerce.

Pendant toute la durée de vie d'un agneau dont la viande est destinée à être IGP « Agneau des Pyrénées » les aliments d'allaitement artificiels sont interdits.

Les aliments composés sont élaborés à partir de :

- Grains de céréales et produits dérivés
- Graines ou fruits d'oléagineux et produits dérivés hors sources de palme et de palmiste
- Graines de légumineuses et produits dérivés
- Tubercules, racines canne à sucre et produits dérivés ; les produits dérivés de la canne à sucre et de betterave ne doivent pas représenter plus de 5% du poids total de l'aliment composé
- Autres graines et produits dérivés
- Luzerne Déshydratée sous forme de bouchons
- Minéraux et produits dérivés excepté les farines d'os et cendres d'os
- Sous-produits de fermentation des micro-organismes autorisés : Levures et composants de levures (levures de bière), Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensées)], Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique, Amidon, Amidon prégélatinisé, Mono et diglycérides d'acides gras, Propane-1,2-diol

Les additifs autorisés sont :

- Additifs technologiques : antioxygènes, liants, anti-agglomérants
- Additifs sensoriels : substances aromatiques
- Additifs nutritionnels : vitamines, composés d'oligo-éléments, acides aminés. L'urée et ses dérivés sont interdits
- Additifs zootechniques : améliorateurs de digestibilité, stabilisateurs de la flore intestinale, autres additifs zootechniques

Pendant toute la durée de vie de « l'Agneau des Pyrénées », les OGM, les anabolisants, les béta agonistes et autres substances à effet hormonal ou thyréostatique, les aliments d'allaitement artificiels, les farines de viande ainsi que toute autre protéine d'origine animale excepté le lait maternel sont interdits.

Les céréales et dérivés de céréales doivent représenter au minimum 30% du poids total de l'aliment composé.

5.1.4 Traitements sanitaires

Pour les agneaux de lait, aucun traitement sanitaire ou antibiotique n'est toléré. Si un problème sanitaire important nécessite un traitement, l'éleveur avertit son groupement et le note sur son carnet d'agnelage. L'agneau de lait est alors exclu de l'IGP.

Pour les agneaux dits de boucherie, si un traitement médicamenteux est administré et que le temps d'attente réglementaire avant l'abattage est inférieur à 7 jours, un délai minimal de 7 jours doit néanmoins être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.

5.2 Collecte des agneaux

Les animaux sont manipulés avec soin lors de l'élevage et particulièrement lors du tri en vue du départ de l'exploitation ceci pour éviter le plus possible toute source de stress. Il est interdit de prendre les animaux par la laine. L'embarquement des agneaux se fait en douceur et l'emploi de bâtons servant à frapper est interdit. Le débarquement se fait également en douceur avec les mêmes précautions qu'à l'embarquement. Il est interdit d'administrer aux animaux des substances tranquillisantes avant le transport.

Lorsque le nombre d'animaux est faible, les agneaux peuvent être regroupés dans un premier temps dans un point de collecte. Cette étape consiste uniquement à décharger des petits lots d'agneaux à ce point de collecte, pour constituer un lot plus important à acheminer vers le centre d'allotement ou le centre de finition ou directement l'abattoir. C'est une mutualisation des transports. Aucune alimentation n'est autorisée en point de collecte.

Dans le cas d'un passage par un centre d'allotement, les animaux non IGP (qui portent une marque de couleur sur le dos et qui sont identifiés sur le bon de livraison) sont triés de ceux qui sont susceptibles d'être IGP. Ceux qui sont trop chétifs et/ou qui présentent des défauts physiques (boiterie…) sont écartés du lot IGP. Les conditions d'alimentation, de logement et sanitaires sont les mêmes en centre d'allotement qu'en élevage.

Le temps de transport entre l'élevage (exploitation de naissance ou centre de finition le cas échéant) et le centre d'allotement est de 12h maximum.

Le temps de transport entre le centre d'allotement et l'abattoir est de 6h maximum.

Le délai de séjour maximal en centre d'allotement est de 96 heures.

Pour l'agneau de lait le délai entre le départ de l'élevage de naissance et l'abattage est au maximum de 24 heures.

Pour l'agneau dit de boucherie, le délai entre le départ de l'élevage (exploitation de naissance ou centre de finition le cas échéant) et l'abattage est au maximum de 114h.

Pour l'agneau dit de boucherie, le délai entre le départ de l'élevage et l'arrivée en centre de finition est au maximum de 48h**.**

5.3 Abattage

Les animaux sont amenés sans stress, dans une ambiance calme, avec une manipulation en douceur des animaux jusqu'au poste d'étourdissement. L'immobilisation et l'étourdissement se font dans le calme.

Tout doit être mis en œuvre pour regrouper les abattages des lots d'agneaux IGP sur une même demi-journée.

Les agneaux de lait sont abattus au plus tard à 45 jours, les agneaux dits de boucherie entre 60 et 160 jours.

Une présélection est effectuée via un marquage spécifique, soit à l'aide d'un tampon au niveau de la selle de l'agneau, soit sur l'étiquette de pesée soit au moyen de l'édition d'une étiquette de présélection.

La sélection définitive des carcasses pour l'IGP s'opère après le ressuage. La couleur de la viande et pour l'agneau dit de boucherie la qualité du gras, sont évalués.

Toutes les carcasses présentant des défauts d'arrachage, de souillures, d'hématomes sont écartées.

Pour les carcasses déclassées dotées d'une étiquette de présélection, toute identification faisant référence au marquage spécifique réservé aux agneaux susceptibles de devenir IGP est retirée.

- Les carcasses des agneaux de lait pèsent entre 4,5 et 11 kg, leur état d'engraissement sur la grille EUROP est noté 2 ou 3 (ciré ou couvert). La couleur de la viande, appréciée en lumière naturelle ou avec des lampes normalisées, couleur est rosée à rosée claire sur l'ensemble de la carcasse.

- Les carcasses des agneaux dits de boucherie pèsent entre 13 et 22 kg. Leur conformation sur la grille EUROP est notée R ou O et leur état d'engraissement 2 ou 3 (ciré ou couvert). La couleur de la viande est rosée. Le gras est blanc à légèrement coloré, d'intensité 1 à 2. Il est de consistance ferme ou très ferme, d'intensité 1 à 2.

Pour la couleur du gras :

Echelle d'intensité	Descriptif
1	Gras blanc sur la totalité de la carcasse
2	Gras très légèrement coloré sur toute ou partie de la carcasse
3	Gras coloré : jaune, orangé ou marron clair sur toute la carcasse ou plus fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse
4	Gras fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse

Pour la tenue du gras :

Echelle d'intensité	Descriptif
1	Gras très ferme : le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse.
2	Gras ferme : le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos.
3	Gras mou sur la totalité de la carcasse
4	Gras très mou et huileux sur la totalité de la carcasse

Toutes les carcasses ne répondant pas à ces différents critères sont exclues de l'IGP.

5.4 Découpe et conditionnement

Les précautions suivantes sont prises pour éviter tout risque de substitution de la viande IGP :

- L'organisation de l'atelier permet de séparer nettement dans le temps et/ou l'espace, les opérations de découpe des produits IGP des autres produits ;
- La découpe des viandes IGP est effectuée en série à un moment déterminé de la journée ou de la semaine

L'agneau peut être commercialisé en carcasse, morceaux de demi-gros ou en portion consommateur.

5.5 Caractéristiques des abats

Les abats sont issus de carcasses conformes aux critères du présent cahier des charges au moment de leur séparation. Le conditionnement s'effectue à un moment déterminé, en séries ininterrompues et sans risque de confusion entre abats IGP et abats non IGP.

Seuls sont conservés pour l'IGP les abats ne présentant pas de défauts d'aspect et d'odeur et issus d'une carcasse IGP.

En agneau de lait, les abats peuvent être séparés de la carcasse après sa pesée. En agneau dit de boucherie, les abats, à l'exception des rognons, sont séparés de la carcasse avant sa pesée une fois les critères d'origine et d'état d'engraissement vérifiés.
Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse, pour atteindre une température interne de 3°C avant expédition.
Les abats sont ensuite regroupés par lot journalier, ils sont identifiés par le numéro de lot d'abattage.

Les abats sont conditionnés :
- soit en gros en sachets sous vide ou en bacs étanches identifiés,
- soit en UVC en barquettes filmées ou en sachet sous vide.

5.6 Surgélation

La congélation des viandes et des abats est exclue, seule la surgélation est admise.

5.6.1 – Délais de surgélation

Pour la viande, le délai maximum entre abattage et mise en surgélation est de 7 jours.
Pour les abats, le délai maximum entre abattage et mise en surgélation est de 3 jours.

5.6.2 – Méthode de surgélation

Les produits sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de – 18°C dans un délai maximum de 10 heures.

5.6.3 - Conditionnement

La date de durabilité minimale (DDM) pour la viande est de 21 mois maximum.
La date de durabilité minimale (DDM) pour les abats est de 18 mois maximum.

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

Le lien à l'origine de l'« Agneau des Pyrénées » est fondé sur sa réputation et sur sa qualité de viande rosée à rosée claire suivant son âge, caractéristique d'une alimentation à base du lait maternel et fruit du savoir-faire des éleveurs d'ovins dans les Pyrénées.

L'utilisation des races de brebis pyrénéennes laitières et allaitantes particulièrement adaptées à ce territoire, confère à ces agneaux peu conformés un état d'engraissement de 2 ou 3 (ciré ou couvert).

6.1 Spécificités de l'aire géographique

Les Pyrénées sont caractérisées par des zones de montagne d'altitude variable, et des zones de piémont. Le relief a une forte influence sur le climat. On trouve dans les Pyrénées un climat de montagne avec des hivers rigoureux et des étés bien ensoleillés. Sur le piémont soumis à un climat océanique, dégradé vers l'Est, la pluviométrie est importante et bien répartie dans l'espace offrant une large palette de ressources herbagères, valorisée depuis des siècles par l'élevage de brebis.

Ces conditions de milieu, en altitude, avec une pluviométrie importante, un ensoleillement suffisant, et des températures rigoureuses en hiver mais douces en été permettent une pousse d'herbe en adéquation avec la pratique du pastoralisme.

L'activité pastorale de l'homme dans les Pyrénées remonte à plus de sept mille ans. Du fait des pentes importantes en montagne et sur le piémont, une majorité des parcelles est propice au pâturage, notamment en estive. L'élevage via le pastoralisme est la solution la plus adaptée pour valoriser au mieux ces herbages, c'est pourquoi on retrouve dans les Pyrénées une forte proportion d'élevages de ruminants, notamment de bovins et d'ovins. Ce système ne peut fonctionner qu'avec des races adaptées à leur territoire.

On retrouve l'élevage ovin tout au long de la chaîne pyrénéenne grâce à la prépondérance des surfaces herbagères. Les gradients climatiques et notamment pluviométriques entre les différents secteurs de l'aire expliquent le développement et la différenciation de trois races laitières et de sept races allaitantes bien adaptées aux spécificités locales.

Le relief offre un étagement de la végétation qui est valorisé en fonction des saisons par la conduite de l'élevage ovin. L'écosystème pastoral est historiquement un système centré sur les herbivores transhumants afin d'utiliser rationnellement l'herbe de montagne, complétée des fourrages et de céréales hors période hivernale.

Historiquement la transhumance était généralisée. Cette pratique a contribué à façonner ces races rustiques et locales pyrénéennes même si aujourd'hui elle est minoritaire. En effet, les évolutions structurelles des exploitations puis les contraintes foncières avec parfois des difficultés d'embauche de berger et enfin l'arrivée récente des prédateurs, ont compliqué cette pratique. Elle reste un enjeu pour l'entretien des espaces et la vie dans les territoires de montagne, et est également nécessaire dans certains cas face aux aléas climatiques : à certaines périodes de l'année, les zones intermédiaires et les estives restent une source importante de fourrages à moindre coût quand il ne reste plus d'herbe sur les exploitations de plaine. Cependant, même pour les troupeaux qui ne transhument pas, l'étagement de la végétation peut conduire dans certains cas, à des échanges de ressources fourragères et céréalières entre les opérateurs du piémont et de la montagne.

Les brebis de races pyrénéennes sont rustiques, adaptées aux variations climatiques et à la mise en estive dans les pâturages de montagne. Elles sont encore aujourd'hui principalement présentes dans l'aire. Du fait de leur rusticité, elles ont une morphologie adaptée à la marche, avec des longues et fines pattes, et sont plutôt légères.

Traditionnellement, plusieurs catégories de produits carnés ovins sont élaborées et commercialisées dans les Pyrénées.

La production d'agneaux jeunes a pris une place importante *: « Les Pyrénées restent encore essentiellement un pays naisseur, c'est-à-dire produisant de jeunes animaux, veaux ou agneaux, destinés à l'abattage immédiat ou à l'engraissement en plaine » Taillefer, 1974.*

Et ceci est renforcé dans le cas de la production laitière, la brebis devant être mise à la traite dans un délai raisonnable.

L'engraissement des agneaux est également une pratique traditionnellement développée dans le massif des Pyrénées, le plus souvent dans les systèmes allaitants dont le seul revenu réside dans la vente de l'agneau qui doit donc être engraissé sur place afin d'en tirer le meilleur parti. Néanmoins, de par la dispersion des exploitations de montagne et le faible potentiel de production de fourrages et d'aliments de finition dans ces zones, certains agneaux dit de boucherie sont traditionnellement « finis » hors de leur élevage de naissance, dans un centre de finition.

6.2 Spécificité du produit

L'agneau des Pyrénées possède une viande rosée, voire rosée claire suivant son âge, caractéristique d'une alimentation à base du lait maternel.

- L'agneau de lait, pèse entre 4,5 et 11 kg carcasse, son état d'engraissement sur la grille EUROP est noté 2 ou 3 (ciré ou couvert). Du fait de son alimentation à base de lait de sa mère par tétée au pis, il présente une couleur de la viande crue qui est rosée claire à rosée.
- L'agneau dit de boucherie est élevé et engraissé en bergerie et en pâturage. Il pèse entre 13 et 22 kg carcasse. Sa conformation sur la grille EUROP est notée R ou O et son état d'engraissement 2 ou 3 (ciré ou couvert). Il accompagne parfois sa mère dans les pâturages. Cet agneau qui est allaité au minimum 60 jours par sa mère puis dont l'alimentation sera complétée par la suite par des céréales. Il aura une viande rosée et un gras blanc à légèrement coloré de consistance ferme à très ferme.

6.3 Lien causal

L'agneau des Pyrénées est issu de méthodes de production et de savoir-faire liés au territoire :

L'aire géographique présente des conditions de relief et de climat particulières et adaptées à l'élevage, notamment ovin.

L'ensemble pyrénéen combinant la haute montagne et son piémont favorise le développement de l'élevage et en particulier celui des ovins. Son relief et son climat variés permettent une complémentarité entre les zones de montagnes et de coteaux :

- Zones de montagne peu propices aux grandes cultures et bien adaptées au pastoralisme.
- Zones de piémont permettant de développer des cultures fourragères,

Les brebis s'alimentent au moins sept mois de l'année sur les pâturages, en montagne et sur les coteaux en herbe.

Les races locales traditionnelles sont adaptées aux conditions rencontrées dans la région de production, notamment en ce qui concerne les conduites d'élevage.
Les races locales de brebis laitières et allaitantes utilisées (Manech tête rousse, Manech tête noire, Basco-béarnaise, Tarasconnaise, Aure et Campan, Castillonaise, Montagne noire, Lourdaise, Rouge du Roussillon, Barègeoise) sont particulièrement adaptées à ce territoire. Elles sont toutes issues des Pyrénées, et sont aujourd'hui principalement élevées dans leur bassin d'origine.

De par leur rusticité, ces races ont permis le maintien d'exploitations agricoles sur des territoires difficiles, à travers des systèmes agro-pastoraux viables car elles peuvent s'adapter aux contraintes pédoclimatiques du milieu pyrénéen. L'étagement de la végétation est utilisé en fonction des saisons et caractérise la conduite de l'élevage ovin pyrénéen.

L'utilisation de races locales et rustiques pyrénéennes induit des pratiques en cohérence avec la prise en compte des différentes caractéristiques de ce territoire conduisant à une grande dispersion des exploitations : problèmes d'isolement, accessibilité de la ressource fourragère, difficultés de collecte). Des agneaux qui découlent d'un système d'élevage adapté à un milieu particulier.

Les particularités et la diversité des conditions de milieu au sein de la chaîne pyrénéenne ont permis à dix races ovines de se développer. Chacune de ces dix races parfaitement adaptées à son territoire et aux conduites d'élevage pyrénéennes amènent à la production d'agneaux particuliers, qui seront faiblement conformés et peu de gras.

Les brebis laitières sont traites, ce qui nécessite de les séparer de leur agneau quand celui-ci est encore jeune. La pousse de l'herbe sur ce territoire leur permet d'avoir un lait remplissant l'ensemble des besoins nutritionnels des agneaux, qui ne recevront aucune autre alimentation que le lait de leur mère par tétée au pis. La viande de cet agneau de lait sera, de fait, claire, rosée claire à rosée.
Les brebis allaitantes ne sont pas traites, elles sont donc la plupart du temps avec leurs agneaux pendant soixante jours minimum, le temps pour l'agneau de développer un système digestif de ruminant et de passer d'une alimentation lactée à une alimentation à base de fourrages et de céréales. Cette alimentation en deux phases et l'âge de l'agneau, ni trop jeune, ni trop âgé, permet d'obtenir une viande de couleur rosée.

Les éleveurs ont conservé leurs systèmes d'élevages, permettant de produire ces deux types d'agneaux qui sont reconnus et appréciés :

« J'affectionne tout particulièrement l'agneau de lait des Pyrénées. Sa chair exprime la douceur du lait jusque dans sa dimension mystique. Dans la bible, l'agneau symbolise l'innocence, le triomphe de la vie sur la mort, la résurrection. On retrouve un peu de cela quand on croque cette viande : la tendresse maternelle, un léger goût d'épice comme la promesse d'un paradis » Rencontres Savoureuses, petit traité de l'excellence française, Alain Ducasse, édition Plon, 1999.

« Six à sept générations, spécialistes de l'agneau et du mouton des Pyrénées forment l'entreprise Fourcade. L'agneau des Pyrénées à Tarbes est de notoriété publique, le père de Léon Fourcade envoyait sans marque déposée de l'agneau à Paris. » La qualité agro-alimentaire dans les Pyrénées, édition transhumance, 1994.

En 1989 est créée la confrérie de l'agneau de lait des Pyrénées. Depuis les années 80, les producteurs pyrénéens se sont regroupés et organisés afin de valoriser leurs produits (par la marque Chouria à l'Ouest, une réflexion sur l'agneau Primeur Pyrénées dans les Pyrénées centrales). En 2007, la marque commerciale « Agneau des Pyrénées » est créée dans les Pyrénées centrales.

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 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.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Nonobstant les règles générales d'étiquetage, l'étiquetage du produit comprend :

- la dénomination protégée « Agneau des Pyrénées » dans le même champ visuel que le logo IGP ;
- la mention « IGP » à côté de la dénomination protégée ;
- Pour l'agneau de moins de 45 jours élevé selon les conditions prévues dans le cahier des charges, il est possible d'ajouter la seule mention suivante : « Agneau de lait ». La taille des caractères des termes « IGP « Agneau des Pyrénées » ne peut être inférieure aux deux tiers de celle des caractères de la mention « Agneau de lait ».

Le pays d'origine « France » placé dans le même champ visuel que la dénomination protégée « Agneau des Pyrénées » et le logo IGP.

En outre, les références au terme « Pyrénées » ne peuvent pas être traduites pour les produits bénéficiant de l'IGP.

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation.

POINT A CONTROLER	VALEURS CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Animal né et élevé sur l'aire géographique	Localisation de l'élevage, et le cas échéant du centre de finition, dans une commune de l'aire géographique de l'IGP	Vérification visuelle et documentaire
Race de la mère	Agneau de lait : Basco Béarnaise, Manech tête rousse, Manech tête noire	

	Agneau dit de boucherie : Aure et Campan, Barégeoise, Basco Béarnaise, Castillonnaise, Lourdaise, Manech Tête noire, Manech Tête Rousse, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise	Vérification visuelle et documentaire
Race du père	Agneau de lait : Aure et Campan, Barégeoise, Basco-Béarnaise, Castillonnaise, Lourdaise, Manech tête noire, Manech tête rousse, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise, Berrichon du Cher, Charollais, Suffolk, Texel Agneau dit de boucherie : Aure et Campan, Barégeoise, Basco-Béarnaise, Castillonnaise, Lourdaise, Manech tête noire, Manech tête rousse, Montagne Noire, Rouge du Roussillon, Tarasconnaise	Vérification visuelle et documentaire
Alimentation	Brebis : au moins 210 jours de pâturage Agneau de lait : au lait de sa mère par tétée au pis exclusif Agneau dit de boucherie : au lait de sa mère jusqu'à 60 jours minimum par tétée au pis avec une complémentation respectant les dispositions du chapitre « Alimentation des agneaux » du cahier des charges	Vérification visuelle et documentaire et/ou analytique
Poids des agneaux à l'entrée en centre de finition	Poids des agneaux égal ou supérieur à 19kg	Vérification documentaire et/ou mesure
Age à l'abattage	Agneau de lait : Agneau âgé de 45 jours maximum Agneau dit de boucherie : agneau âgé de 60 à 160 jours	Vérification visuelle et documentaire
Conformation de la carcasse et couleur de la viande	Agneau de lait : entre 4,5 à 11 kg de poids carcasse. Etat d'engraissement 2 ou 3 (ciré ou couvert). Couleur rosée claire à rosée de la viande. Agneau dit de boucherie : 13 et 22 kg de poids carcasse. Conformation R ou O, état d'engraissement 2 ou 3 (ciré ou couvert). Couleur rosée de la viande. Le gras est blanc à légèrement coloré et de consistance ferme à très ferme.	Vérification visuelle et documentaire et /ou mesure