

*Demande de modification du cahier des charges de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » présentée à la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières à la séance du 1<sup>er</sup> février 2012.*

<b>Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles</b>	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	<b>Version du 02/02/2012</b>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE BŒUF DE CHAROLLES</b>	<b>Page 1/18</b>

- Les modifications demandées apparaissent ci-dessous **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

CAHIER DES CHARGES DE  
L'APPELLATION D'ORIGINE  
**BŒUF DE CHAROLLES**

**Avertissement :**

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges

**Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles**

*Maison du Charolais*

43, route de Mâcon

71120 CHAROLLES - FRANCE

Tel/Fax : +33.(0)3.85.24.30.72

E-mail : [association.boeuf-charolles@wanadoo.fr](mailto:association.boeuf-charolles@wanadoo.fr)

<b>Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles</b>	<b>CAHIER DES CHARGES</b>	<b>Version du 02/02/2012</b>
	<b>APPELLATION D'ORIGINE BŒUF DE CHAROLLES</b>	<b>Page 2/18</b>

## Sommaire

<b>SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :</b> .....	<b>3</b>
<b>GROUPEMENT DEMANDEUR :</b> .....	<b>3</b>
<b>1) Nom :</b> .....	<b>3</b>
<b>2) Adresse :</b> .....	<b>3</b>
<b>3) Composition :</b> .....	<b>3</b>
<b>4) Statut juridique :</b> .....	<b>3</b>
<b>1 NOM DU PRODUIT</b> .....	<b>4</b>
<b>2 TYPE DE PRODUIT</b> .....	<b>4</b>
<b>3 DESCRIPTION DU PRODUIT</b> .....	<b>4</b>
<b>4 DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</b> .....	<b>4</b>
<b>4.1 Aire géographique</b> .....	<b>4</b>
<b>4.2 Identification parcellaire</b> .....	<b>6</b>
<b>5 ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</b>	<b>7</b>
<b>5.1 Identification des opérateurs</b> .....	<b>7</b>
<b>5.2 Obligations déclaratives</b> .....	<b>7</b>
<b>5.3 Suivi du respect des conditions de production</b> .....	<b>7</b>
5.3.1 Tenue de registres .....	8
5.3.2 Autres documents tenus à disposition .....	8
<b>5.4 Eléments d'identification des animaux et des carcasses</b> .....	<b>9</b>
<b>5.5 Contrôle des produits</b> .....	<b>9</b>
<b>6 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT</b> .....	<b>9</b>
<b>6.1 Race</b> .....	<b>9</b>
<b>6.2 Conduite du troupeau</b> .....	<b>10</b>
<b>6.3 Alimentation des animaux</b> .....	<b>10</b>
6.3.1 En phase d'élevage .....	10
6.3.2 En phase de finition .....	11
<b>6.4 Abattage</b> .....	<b>12</b>
<b>7 ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE</b> .....	<b>13</b>
<b>7.1 Spécificités de l'aire géographique</b> .....	<b>13</b>
7.1.1 Facteurs naturels .....	13
7.1.2 Facteurs humains .....	13
<b>7.2 Spécificités du produit</b> .....	<b>14</b>
7.2.1 Caractéristiques spécifiques du produit .....	14
7.2.2 Antériorité de l'usage du nom et notoriété .....	15
<b>7.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit</b> .....	<b>15</b>
<b>8 REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE</b> .....	<b>17</b>
<b>9 ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE</b> .....	<b>17</b>
<b>10 EXIGENCES NATIONALES</b> .....	<b>19</b>
<b>ANNEXE 1: CARTE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</b> .....	<b>21</b>

**SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :**

Institut national de l'origine et de la qualité,

**Adresse : 12 Rue Rol-Tanguy – TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex**

**Téléphone : 01-73-30-38-00.**

**Télécopie : 01-73-30-38-04.**

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

**GROUPEMENT DEMANDEUR :**

**1) Nom :**

Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles

**2) Adresse :**

Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles

Siège social : Maison du Charolais, 43, route de Mâcon, 71120 Charolles

Téléphone/Fax : +33 (0)3-85-24-30-72

Courriel : [association.boeuf-charolles@wanadoo.fr](mailto:association.boeuf-charolles@wanadoo.fr)

**3) Composition :**

Le groupement est composé des opérateurs effectivement impliqués dans les activités de naissance, élevage, engraissement et abattage d'animaux destinés à la production de viande bovine sous appellation d'origine « Bœuf de Charolles » ainsi que de membres associés.

**4) Statut juridique :**

Association régie par la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1901.

## **1 Nom du produit**

« Bœuf de Charolles ».

## **2 Type de produit**

Classe 1.1 Viandes (et abats) frais.

## **3 Description du produit**

Seule a droit à l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » la viande bovine réfrigérée, à l'exception de la viande décongelée réfrigérée, qui répond aux conditions définies par le présent cahier des charges, issue :

- de génisses âgées d'au moins 28 mois ;
- de vaches âgées de moins de 8 ans ;
- de bœufs âgés d'au moins 30 mois.

Les carcasses des animaux sont caractérisées notamment par :

- une conformation de la carcasse comprise entre R et E selon la grille de classification EUROP ;
- un poids minimum de la carcasse qui varie selon les catégories d'animaux :
  - 360 kg pour les carcasses de vaches et bœufs ;
  - 320 kg pour les carcasses de génisses ;
- un état d'engraissement interne et externe compris entre 2+ et 3+ selon la grille de classification EUROP ;
- une couleur ayant une forte tendance au rouge vif ;
- une couleur du gras de couverture pouvant aller de blanc crème à jaune ;
- des os très fins à normaux.

La viande « Bœuf de Charolles » présente une texture « très fine » à « normale ». Elle dispose d'une forte capacité de maturation et révèle à la cuisson des qualités organoleptiques marquées qui s'expriment par une grande tendreté, une jutosité importante, une faible élasticité, peu de nerfs, une grande intensité aromatique, ainsi qu'une saveur faiblement acidulée.

## **4 Délimitation de l'aire géographique**

### **4.1 Aire géographique**

L'aire géographique repose sur le berceau historique d'élevage et d'engraissement de la race charolaise, soit les petites régions du Brionnais et du Bas-Charollais, étendu aux secteurs périphériques aux caractéristiques semblables (cf. annexe 1).

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles », la viande bovine provient d'animaux nés, élevés, engraisés et abattus dans l'aire géographique qui s'étend aux territoires des communes suivantes :

### **Département de Saône-et-Loire**

Amanzé, Ameugny, Anglure-sous-Dun, Antully, Anzy-le-Duc, Artaix, Autun, Auxy, Ballore, Barnay, Baron, Baudemont, Baugy, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Les Bizots, Blanzy, Bois-Sainte-Marie, Bonnay, La Boulaye, Bourbon-Lancy, Bourg-le-Comte, Bourgvilain, Brandon, Bray, Le Breuil, Briant, Brion, Broye, Buffières, Burzy, Céron, Cersot, Chalmoux, Chambilly, Champlecq, Changy, Chapaize, La Chapelle-au-Mans, La Chapelle-du-Mont-de-France, La Chapelle-sous-Dun, La Chapelle-sous-Uchon, Charbonnat, Charmoy, Charolles, Chassigny-sous-Dun, Chassy, Château, Châteauneuf, Châtel-Moron, Châtenay, Chauffailles, Chenay-le-Châtel, Chérizet, Chevagny-sur-Guye, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Ciry-le-Noble, La Clayette, Clermain, Clessy, Cluny, Collonge-en-Charollais, Collonge-la-Madeleine, Colombier-en-Brionnais, La Comelle, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Coublanc, Couches, Cressy-sur-Somme, Le Creusot, Cronat, Curbigny, Curdin, Curgy, Curtil-sous-Buffières, Cuzy, Dettey, Digoin, Dompierre-les-Ormes, Dompierre-sous-Sanvignes, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-Saint-Loup, Dyo, Ecuisses, Epertully, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Flagy, Fleury-la-Montagne, Fley, Fontenay, Génelard, Genouilly, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Gibles, Gilly-sur-Loire, Gourdon, Grandvaux, Grury, Les Guerreux, Gueugnon, La Guiche, Hautefond, L'Hôpital-le-Mercier, Igornay, Iguerande, Issy l'Evêque, Jalogny, Joncy, Laizy, Lesme, Ligny-en-Brionnais, Lournand, Lugny-lès-Charolles, Mailly, Malay, Maltat, Marcigny, Marcilly-la-Gueurce, Marcilly-lès-Buxy, Marigny, Marizy, Marly-sous-Issy, Marly-sur-Arroux, Marmagne, Martigny-le-Comte, Mary, Massilly, Massy, Matour, Mazille, Melay, Mesvres, Mont, Montagny-sur-Grosne, Montceau-les-Mines, Montceaux-l'Etoile, Montcenis, Montchanin, Monthelon, Montmelard, Montmort, Mont-Saint-Vincent, Morey, Morlet, Mornay, La Motte-Saint-Jean, Mussy-sous-Dun, Neuvy-Grandchamp, Nochize, Oudry, Ouroux-sous-le-Bois-Sainte-Marie, Oyé, Ozolles, Palinges, Paray-le-Monial, Passy, Perrecy-les-Forges, Perreuil, Perrigny-sur-Loire, Poisson, Pouilloux, Pressy-sous-Dondin, Prizy, Le Puley, Reclesne, Rigny-sur-Arroux, Le Rousset, Sailly, Saint-Agnan, Saint-André-le-Désert, Saint-Aubin-en-Charollais, Saint-Aubin-sur-Loire, Saint-Berain-sous-Sanvignes, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Cray, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Bonnet-de-Vieille-Vigne, Saint-Christophe-en-Brionnais, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Didier-en-Brionnais, Saint-Didier-sur-Arroux, Saint-Edmond, Saint-Emiland, Saint-Eugène, Saint-Eusèbe, Saint-Firmin, Saint-Forgeot, Saint-Germain-en-Brionnais, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge, Saint-Igny-de-Roche, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Julien-de-Civry, Saint-Julien-de-Jonzy, Saint-Julien-sur-Dheune, Saint-Laurent-d'Andenay, Saint-Laurent-en-Brionnais, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-lès-Paray, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Marcelin-de-Cray, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-de-Lixy, Saint-Martin-de-Salencey, Saint-Martin-du-Lac, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-la-Patrouille, Saint-Maurice-lès-Châteauneuf, Saint-Micaud, Saint-Nizier-sur-Arroux, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Racho, Saint-Romain-sous-Gourdon, Saint-Romain-sous-Versigny, Saint-Sernin-du-Bois, Saint-Symphorien-de-Marmagne, Saint-Symphorien-des-Bois, Saint-Vallier, Saint-Vincent-Bragny, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Yan, Saint-Ythaire, Sainte-Cécile, Sainte-Foy, Sainte-Hélène, Sainte-Radegonde, Saisy, Salornay-sur-Guye, Sanvignes-les-Mines, Sarry, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Semur-en-Brionnais, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, La Tagnière, Taizé, Tancon, Tavernay, Thil-sur-Arroux, Tintry, Torcy, Toulon-sur-Arroux, Tramayes, Trambly, Trivy, Uchon, Uxeau, Vareilles, Varenne-l'Arconce, Varenne-Saint-Germain, Varennes-sous-Dun, Vauban, Vaudebarrier, Vaux-en-Pré, Vendennes-lès-Charolles, Vendennes-sur-Arroux, Verosvres, Versaugues, Villeneuve-en-Montagne, Vindecy, La Vineuse, Viry, Vitry-en-Charollais, Vitry-lès-Cluny, Vitry-sur-Loire, Volesvres.

### **Département de la Loire**

Ambierle, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Chandon, Changy, Charlieu, Combre, Commelle-Vernay, Le Coteau, Coutouvre, Le Crozet, Cuinzier, La Gresle, Jarnosse, Lentigny, Mably, Maizilly, Mars, Montagny, Nandax, Noailly, Notre-Dame-de-Boisset, Ouches, La Pacaudière, Parigny, Perreux, Pouilly-les-Nonains, Pouilly-sous-Charlieu, Pradines, Régny, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-

Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Saint-Romain-la-Motte, Saint-Victor-sur-Rhins, Saint-Vincent-de-Boisset, Urbise, Villerest, Villers, Vivans, Vougy.

#### **Département de la Nièvre**

Avrée, Chiddes, Fléty, Lanty, Larochemillay, Luzy, Millay, La Nocle-Maulaix, Poil, Rémilly, Saint-Seine, Savigny-Poil-Fol, Sémelay, Tazilly, Ternant.

#### **Département du Rhône**

Bourg-de-Thizy

### **4.2 Identification parcellaire**

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles », les animaux sont engraisés sur des parcelles de pâture ci-après dénommées « prés d'engraissement », situées dans l'aire géographique et identifiées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, ci-après dénommé INAO.

L'identification de ces prés d'engraissement est réalisée sur le fondement des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le Comité national des appellations laitières agroalimentaires et forestières en sa séance du 27 mars 2009, après avis de la commission d'experts désignés par ledit comité national.

Tout éleveur désirant faire identifier un pré d'engraissement doit en faire la demande auprès des services de l'INAO au plus tard le 30 avril de la première année de son utilisation en vue de produire de la viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » et s'engage à respecter les critères d'identification.

La demande est effectuée conformément au modèle approuvé par le directeur de l'INAO. La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification du pré d'engraissement.

Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des prés d'engraissement identifiés par les services dudit Institut, après avis de la commission d'experts.

La demande d'identification est renouvelée en cas de modification des éléments déclarés et au plus tard tous les 5 ans.

Les listes des critères d'identification et des prés d'engraissement identifiés sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

## **5 *Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique***

### **5.1 Identification des opérateurs**

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » est tenu de remplir une déclaration d'identification, adressée au groupement préalablement à son habilitation, suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'INAO.

Tout opérateur peut adresser, le cas échéant, au groupement une déclaration annuelle préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » portant sur tout ou partie de son outil de production avant le 30 avril de l'année considérée suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'INAO.

## 5.2 Obligations déclaratives

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'engraissement des bovins adressent au groupement une déclaration de « mise en finition » des animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » au plus tard 10 jours ouvrés après la mise en finition des animaux. Cette déclaration précise par bovin notamment :

- l'identification de l'opérateur ;
- l'identification des élevages de provenance ;
- l'identification du bovin ;
- la date de mise en finition.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des bovins adressent au groupement une « déclaration d'abattage » des animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles », au plus tard deux jours ouvrés suivant le jour d'abattage. Cette déclaration précise par bovin notamment :

- l'identification de l'opérateur ;
- la date d'abattage ;
- l'identification des élevages de provenance ;
- le numéro d'identification du bovin ;
- le numéro de suivi de la carcasse.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des bovins adressent au groupement au plus tard le 20 du mois suivant l'abattage un état récapitulatif des abattages. Ce document précise notamment par bovin :

- l'identification de l'opérateur ;
- la date d'abattage ;
- l'identification du bovin ;
- le numéro de suivi de la carcasse ;
- le poids fiscal de la carcasse ;
- le résultat du classement de la carcasse en appellation d'origine.

## 5.3 Suivi du respect des conditions de production

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des bovins et de la viande bovine, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

### 5.3.1 Tenue de registres

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur. Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissance, élevage et engraissement des bovins tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des reproducteurs et des bovins, de retracer le calendrier d'élevage des bovins, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir. Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par bovin :

- l'identification du naisseur ;
- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale) ;
- la date d'entrée de l'animal dans le troupeau ;
- la date de début de mise à l'herbe et la date de début de rentrée à l'étable en période d'élevage ;
- la provenance des fourrages ;
- les quantités et composition des aliments complémentaires distribués en période d'élevage ;
- la date de début de mise en finition à l'herbe sur « pré d'engraissement » ou de mise en finition à l'étable ;
- les quantités et la composition des aliments complémentaires distribués en période de finition ;

- la date de sortie de l'animal et le nom de l'acheteur ;
- la date de son enlèvement.

Tout opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins enregistre les données suivantes :

- l'identification des animaux abattus (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale) ;
- la provenance des animaux abattus ;
- la date d'abattage ;
- le poids fiscal des carcasses.

### **5.3.2 Autres documents tenus à disposition**

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production des bovins et de la viande bovine.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissage, élevage et engraissement tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation géographique de l'exploitation et de ses parcelles ;
- le chargement global de l'exploitation ;
- le linéaire de haies et/ou murets de pierres sèches ;
- l'origine et la nature des fourrages distribués aux bovins ;
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux bovins ;
- les quantités et qualités des fumures organiques issues de l'exploitation employées sur les prés d'engraissement.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des bovins doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation géographique des ateliers d'abattage ;
- les durées des différentes étapes (descente en température ; maturation) ;
- l'enregistrement des températures ;
- le pH de la carcasse.

### **5.4 Eléments d'identification des animaux et des carcasses**

Le document d'accompagnement des bovins (DAB) constitue le support d'identification et de suivi de l'animal de sa naissance jusqu'à son abattage. Ce document précise notamment :

- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale) ;
- l'identification des élevages de provenance.

Au moment de l'abattage, l'opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins appose un numéro de suivi sur chaque carcasse et une vignette permettant d'identifier les carcasses pouvant prétendre à l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles ».

Après émoussage et au minimum 2 jours après l'abattage, l'opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins réalise le classement des carcasses en appellation d'origine « Bœuf de Charolles » selon les caractéristiques des carcasses définies au chapitre 3 du présent cahier des charges. Une marque d'identification comportant la mention « Bœuf de Charolles » est apposée sur les carcasses conformes au cahier des charges ainsi que sur les quartiers qui en résultent. Le modèle des marques d'identification est établi par le groupement qui assure leur mise à disposition auprès des opérateurs.

### **5.5 Contrôle des produits**

Les carcasses sur lesquelles ont été apposées une marque d'identification définie au point 5.4 du présent cahier des charges sont soumises par sondage à un examen organoleptique, sous la



responsabilité des structures de contrôle, dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits classés en appellation d'origine.

Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le chapitre 3 du présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et d'un retrait de la marque d'identification.

## **6 Description de la méthode d'obtention du produit**

### **6.1 Race**

Les bovins destinés à produire de la viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » sont de type racial 38 « charolaise ».

A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2015, les mâles reproducteurs sont de race charolaise, c'est-à-dire de code race 38, et le cheptel conduit selon les conditions de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » est inscrit dans le dispositif d'enregistrement et de la certification de la parenté bovine.

A compter du 1<sup>er</sup> janvier 2015, les reproducteurs mâles présentant une hypertrophie musculaire (culard) ou identifiés comme porteur du gène homozygote culard sont exclus.

Le choix des reproducteurs doit permettre l'obtention d'animaux répondant aux caractéristiques définies au chapitre 3 du présent cahier des charges et correspondant à une morphologie particulière compatible avec les qualités bouchères recherchées. Ils se caractérisent notamment par une conformité aux éléments du standard de la race bovine charolaise ainsi que par les caractéristiques dominantes de fort développement musculaire et d'ossature fine.

### **6.2 Conduite du troupeau**

La moyenne annuelle du chargement global de l'exploitation est inférieure ou égale à 1,8 unité de gros bovin (UGB) par hectare de surface agricole utile (SAU) avec un maximum de 2 UGB par hectare en chargement instantané.

Pour le bien-être des animaux, les haies et/ou murets de pierres sèches de l'exploitation doivent être entretenus et représenter un minimum de cent mètres linéaire par hectare de surface toujours en herbe (STH). De même, les points d'eau naturels doivent être entretenus.

Les saisons hivernale et estivale ponctuent la vie des animaux. La saison hivernale correspond à la période froide avec apparition des gelées et la saison estivale, dite « saison à l'herbe », correspond à la période de pousse de l'herbe, le reste de l'année.

L'écornage des bovins est autorisé.

La castration des bœufs est réalisée avant les quinze mois de l'animal.

Le nombre annuel d'animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » finis sur l'exploitation est inférieur ou égal à cinq animaux par hectare de pré d'engraissement.

Les animaux sont présents au moins quatre mois consécutifs sur l'exploitation dans laquelle est réalisée leur finition.

La durée de finition est de quatre mois minimum pour les bœufs et génisses et de trois mois minimum pour les vaches, qui doivent, préalablement à cette étape, avoir sevré leurs veaux.

## 6.3 Alimentation des animaux

### 6.3.1 En phase d'élevage

Les veaux suivent leur mère ou, le cas échéant, une nourrice et ont accès à leur fourrage jusqu'à leur sevrage.

La surface agricole utile (SAU) exploitée pour l'alimentation des animaux est de 1,2 hectare minimum par vêlage, composée au minimum de 80% de surface toujours en herbe (STH) dont les deux tiers au minimum en prairies permanentes (PP).

En saison estivale, les animaux **pâturent au moins 200 jours dans l'année, consécutifs ou non. tirent l'essentiel de leur alimentation du pâturage. Du foin issu exclusivement de l'aire géographique définie au chapitre 4 du présent cahier des charges, ainsi que des aliments complémentaires distribués dans les conditions prévues ci-après, peuvent être apportés aux animaux en appoit des ressources en herbe. Les animaux** ~~ne~~ pâturent au minimum durant deux saisons estivales.

En saison hivernale, l'alimentation des bovins est constituée de fourrages issus exclusivement de l'aire géographique ~~définie au chapitre 4 du présent cahier des charges~~ **et d'aliments complémentaires, dans les conditions prévues ci-après.** Les fourrages sont constitués par des plantes herbacées fraîches ou conservées comprenant les plantes sarclées, les plantes de prairie (graminées, fabacées, hydrophyllaceae) et la paille.

Les aliments complémentaires **distribués au cours des saisons estivale et hivernale** sont limités à 2 kilogrammes de matière brute par jour et par animal en moyenne sur l'année et constitués des matières premières suivantes :

- graines de céréales, leurs produits et coproduits ;
- graines ou fruits oléagineux et protéagineux, leurs produits et coproduits ;
- tubercules et racines, leurs produits et coproduits ;
- produits et coproduits d'autres plantes, graines et fruits ;
- minéraux ;
- additifs alimentaires sauf urée.

En cas de période de sécheresse, aléas climatiques ou autres circonstances exceptionnelles affectant la surface fourragère, une dérogation temporaire peut être accordée par le directeur de l'INAO, après avis du groupement, afin d'assurer le maintien de l'alimentation des bovins.

### 6.3.2 En phase de finition

L'engraissement des animaux qui correspond à la phase de finition des bovins est réalisé sur un ou plusieurs prés d'engraissement, tels que définis au chapitre 4.2 du présent cahier des charges. La conduite des prés d'engraissement doit permettre le maintien d'une herbe basse en période de pâture, l'élimination des refus ainsi que le repos hivernal de la parcelle.

Afin de préserver les qualités du couvert végétal, les seules fumures organiques autorisées sur les prés d'engraissement proviennent de l'exploitation et sont le compost, le fumier, le lisier et le purin d'origine agricole. La fertilisation est limitée à 20 tonnes de fumier ou 26 m<sup>3</sup> de lisier ou purin ou 10 tonnes de compost par hectare et par an maximum.

En saison estivale, les animaux doivent exclusivement pâturer sur prés d'engraissement.

En saison hivernale, la finition des animaux est réalisée sur prés d'engraissement et à l'étable. Les animaux doivent pâturer sur prés d'engraissement durant un minimum de trente jours

consécutifs. A l'étable, les fourrages distribués aux animaux sont constitués exclusivement de foin sec de première qualité : feuillu, vert, appétant, dégageant une odeur sèche et végétale. Toute forme de fourrages fermentés est interdite dans l'alimentation des bovins pendant la finition hivernale.

Pendant dix jours maximum suivant la sortie de l'étable, période qui correspond à l'adaptation des bovins au changement d'alimentation, une complémentation en foin peut intervenir en appoint des ressources en herbe.

La quantité moyenne individuelle journalière d'aliments complémentaires distribués sur la durée de la finition est limitée à un kilogramme de matière brute pour 100 kilogrammes de poids vif. Les aliments complémentaires sont constitués des matières premières suivantes :

- graines de céréales, de protéagineux et graines de légumineuses ;
- sons de blé, d'épeautre, de seigle et de pois ;
- luzerne déshydratée ;
- pulpes de betteraves déshydratées ;
- mélasse et vinasse de canne à sucre et de betterave. Ils doivent représenter 4% maximum de l'aliment complet et/ou complémentaire ;
- tourteaux de tournesol, colza, noix, lin ;
- minéraux, vitamines et provitamines, oligo-éléments ;
- substances aromatiques et apéritives.

Lorsque des tourteaux sont distribués aux bovins, la ration de tourteaux de lin constitue au minimum 70% du poids de la ration en tourteaux.

Durant toute la vie des animaux, seuls sont autorisés dans l'alimentation les végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant des animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles ». Cette interdiction d'implantation 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 « Bœuf de Charolles » et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

## **6.4 Abattage**

Après abattage, un émoussage léger est pratiqué sur les carcasses visant à conserver une couche de gras externe sur l'ailoyau, c'est-à-dire du haut du rumsteck jusqu'au niveau de la cinquième côte.

Le système de descente en température doit permettre d'obtenir une température à cœur des carcasses supérieure ou égale à 10°C au moins dix heures après abattage.

Le pH ultime des carcasses pris vingt-quatre heures minimum après abattage est inférieur ou égal à 5,8.

Après abattage, les carcasses doivent mûrir en chambre froide durant un minimum de trois jours avant expédition.

Lors de l'expédition, les carcasses classées en appellation d'origine « Bœuf de Charolles », ou demi-carcasses et quartiers issus de ces carcasses, sont enveloppés dans une stockinette.

## **7 Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique**

### **7.1 Spécificités de l'aire géographique**

#### **7.1.1 Facteurs naturels**

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » repose sur le berceau historique de la race charolaise dont les conditions pédoclimatiques favorisent l'élevage et l'engraissement de bovins. Elle correspond à la bordure orientale du Massif Central, faillée, effondrée en gradins, et partiellement comblée de dépôts sédimentaires des ères secondaires, tertiaires et quaternaires. Ce bassin est couronné de roches cristallines primaires et de roches métamorphisées. Cette entité géographique bénéficie d'un climat spécifique « charollais » qui offre des températures moyennes et des précipitations régulières sur l'année, favorables à la pousse de l'herbe et au maintien des herbages. Le relief vallonné et inférieur à 500 mètres d'altitude induit des expositions variables, permettant le développement d'une mosaïque de prairies aux fonctions différentes : élevage, production de fourrages, engraissement. En bas de pente, les sols sont souvent plus profonds et à texture plus fine, c'est là que se trouvent le plus souvent les prés d'engraissement ; sur les pentes et les hauteurs, les prés sur sols moins profonds et aux textures plus grossières sont réservés à la phase d'élevage.

Le paysage bocager spécifique de cette région s'est dessiné peu à peu, notamment sous l'influence de la révolution agraire du Brionnais. Dès le XV<sup>e</sup> siècle du fait de la multiplicité et de l'appauvrissement des seigneuries locales, d'anciens « tenanciers » deviennent pleinement propriétaires et décident de ceinturer leurs biens. Chaque « alleu », terre affranchie de toute contrainte et charge seigneuriale, est ainsi clôturé de haies vives, appelées « bouchures », ou de murets de pierres sèches.

#### **7.1.2 Facteurs humains**

D'après les sources historiques (Intendant Ferrand-Verchère de Ruffey), c'est au début du XVII<sup>e</sup> siècle, alors que les pâturages prennent la place de cultures peu productives et font reculer la forêt, qu'une race de bovins blancs s'établit et se développe dans la vallée de l'Arconce, principalement dans les comtés du Brionnais et du Charollais, prenant le nom de race « charolaise ».

Au fil des siècles, ces animaux ne servent plus seulement aux travaux agricoles, mais alimentent les grands bassins de consommation (Lyon, Paris...). Selon la légende, ce serait en 1747 qu'un éleveur et marchand d'Oyé, Emiland Mathieu, aurait parcouru les 400 km qui séparaient son exploitation de Paris avec ses bœufs charolais pour les vendre sur le marché parisien. Cet épisode marque les débuts de l'expansion des pratiques d'élevage et ce ne sera qu'à partir de ce moment que les animaux seront élevés avec pour seul objectif de produire de la viande bouchère. Au siècle suivant, l'engraissement des bovins, appelé localement « embouche », connut son âge d'or.

Les éleveurs ont toujours sélectionné leurs reproducteurs d'une façon particulière, en fonction du cheptel femelle possédé, transmis de génération en génération, et de la connaissance fine de leurs prairies. Ils cherchent ainsi à valoriser l'aptitude maternelle des femelles, à obtenir une morphologie caractérisée par un fort développement musculaire et un petit squelette et à favoriser la capacité d'engraissement des animaux compatible avec les qualités bouchères recherchées. Le savoir-faire des éleveurs relatif à cette sélection s'est développé et transmis au fil du temps, poussés par leur désir d'obtenir l'animal bœuf de Charolles « idéal » aux caractéristiques très précises.

Seuls certains animaux de l'exploitation sont destinés à la production de viande bœuf de Charolles. Au fur et à mesure de leur croissance et de leur développement, l'éleveur effectue un tri rigoureux de ses animaux. Ses connaissances empiriques lui permettent de juger des aptitudes de

chaque animal à la reproduction et à l'engraissement, mais aussi d'affecter à chaque lot d'animaux les prés les mieux adaptés à leur stade de croissance et de manière à optimiser les développements des individus. En 1904, P. Diffolth, zootechnicien, avait observé cette remarquable capacité chez les emboucheurs charollais : *« ils possèdent une adresse et une habileté toute particulière qui leur permettent de juger à première vue le rendement que l'animal fournira à la boucherie et le temps qu'il mettra à s'engraisser. Selon l'état de chaque sujet acheté, selon sa précocité, on lui réservera le pré qui conviendra le mieux »*.

Grâce à leur connaissance des sols et de la végétation, les éleveurs optimisent l'utilisation des parcelles en déterminant la vocation de chacune d'entre elles en fonction de ses caractéristiques propres : fauche, fertilisation ; mise à l'herbe précoce des animaux ; déprimage ; repos hivernal ; hersage ; culture de céréales ou de légumineuses. Le pâturage sur les herbages et sur les prés d'engraissement représente donc la grande majorité de l'alimentation des bovins durant leur vie et parfois leur alimentation exclusive. Cependant, l'élevage des bovins nécessite de prendre en compte l'hétérogénéité de croissance des individus au sein des troupeaux. Ainsi pour permettre aux animaux tardifs de rattraper leur retard ou de surmonter un aléa climatique, les éleveurs peuvent apporter des quantités limitées d'aliments complémentaires, adaptées au potentiel herbager des pâtures et à la morphologie de chaque animal.

Si dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle on engraisse des animaux de boucherie en Charollais, ce n'est qu'au cours du XIX<sup>e</sup> siècle que la consommation de viande bovine a localement augmenté. La tradition bouchère locale est restée forte et indissociable de la race blanche. Les chevilles et abatteurs perpétuent cette tradition en réalisant un important travail de sélection des carcasses, basé sur des critères d'appréciation très rigoureux, faisant appel aux références locales.

## 7.2 Spécificités du produit

### 7.2.1 Caractéristiques spécifiques du produit

Les animaux bœuf de Charolles sont de race charolaise réputée pour ses qualités bouchères mais aussi pour sa forte croissance, sa rusticité et sa docilité. Sur les pâturages de l'aire géographique, le bétail présente des signes évidents de perfectionnement de la race dans l'amplitude du corps, la finesse du squelette, la réduction des membres et de la tête, la convexité de la culotte. **Ces caractéristiques sont appréciées lors de la sélection des animaux au cours de la mise en finition.** Ce profil boucher très marqué distingue les carcasses bœuf de Charolles qui se caractérisent par de belles proportions, une ossature peu développée avec peu de gras de couverture. Le grain de viande particulier laisse apparaître une surface lisse, douce et soyeuse au toucher. **Ces caractéristiques sont évaluées à l'abattoir lors du classement des carcasses.**

Ces carcasses sont dotées d'une excellente capacité de maturation, préservée par un émoussage spécifique consistant à conserver une légère couche de gras externe sur l'aileron, c'est-à-dire du haut du rumsteck jusqu'au niveau de la cinquième côte.

Elles sont appréciées pour la qualité de la viande veinée de gras et persillée offrant une jutosité importante en bouche qui favorise une expression intense d'odeurs et d'arômes de sous-bois et de foin. De saveur faiblement acidulée, la viande se distingue également par une grande tendreté, une faible élasticité et peu de nerfs.

### 7.2.2 Antériorité de l'usage du nom et notoriété

La viande bœuf de Charolles est une viande très réputée en raison de ses caractéristiques spécifiques qu'elle tire de son bassin originel au sein duquel la typicité des pâturages et le mode d'élevage ont contribué à la production d'une viande bien spécifique.

Cette forte réputation a conduit les bouchers à venir s'approvisionner dans le berceau de race prioritairement, ce qui explique le développement et le succès de nombreux marchés et foires,

dont le plus célèbre reste le marché de Saint-Christophe-en-Brionnais. Maurice Garden dans « Bouchers et boucherie de Lyon au XVIII<sup>e</sup> siècle » explique que « *C'est dans les foires du Charollais, à Charolles, à Saint-Christophe, à Oyé [...] que les bouchers achètent leurs animaux de meilleure qualité.* »

D'autres facteurs traditionnels, culturels et sociaux contribuent à ancrer ce produit dans son terroir d'origine. En effet, la présence d'un habitat traditionnel d'élevage, la persistance d'une forte culture bovine, la présence de foires, marchés, concours et manifestations participent à l'émulation du système d'élevage, à la transmission des savoir-faire et à la valorisation de l'image de la viande bœuf de Charolles.

En raison des exigences liées au mode d'élevage et des critères de sélection des carcasses, les volumes de production sont très limités et font de cette viande un produit d'exception recherché par les meilleurs artisans bouchers et les restaurants gastronomiques. Le prix de cette viande est en outre plus élevé que celui des autres viandes de race charolaise.

Enfin, la dénomination « Charolles » lorsqu'elle est associée à la viande produite dans la région de Charolles a acquis une réputation unique dans l'esprit des consommateurs. En conséquence, l'utilisation de la dénomination bœuf de Charolles associée aux spécificités du produit mentionnées ci-dessus participe à la renommée si particulière de cette viande exclusivement rattachée à ce terroir.

### **7.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

La combinaison des caractéristiques du milieu constitue sur l'ensemble de l'aire géographique un paysage bocager et une végétation de caractère homogène formée très majoritairement de haies vives et de prairies permanentes. Cet ensemble a de nombreux avantages : il influence et protège le sol en évitant l'érosion et entretient les conditions chimiques et physiques du sol nécessaires à sa fertilité et à la pousse de l'herbe.

L'inclinaison, l'exposition et la topographie influent donc directement sur les sols, mais aussi sur le climat, et par conséquent sur le potentiel herbager de chaque parcelle et de ce fait sur leur utilisation.

La qualité et la culture de l'herbe au cours des mois, des années et de génération en génération sont une des clefs de voûte du système d'élevage et d'engraissement des bovins qui a fait la réputation de la viande bœuf de Charolles. Ainsi, sur une même exploitation, on trouve des prés à vocations différentes qui sont soit aptes à « l'élevage », soit aptes à « l'engraissement ».

Sur chaque type de pré, on observe une conduite adaptée, faisant appel au savoir-faire de l'éleveur : sur les prés orientés au sud, où l'herbe sera plus précoce, on mettra les premières vaches à l'engraissement, car les vaches ont un engraissement rapide, pour éviter « qu'elles ne fassent trop gras ». Les « meilleurs » herbages sont les « prés d'engraissement » dont la qualité de la valeur alimentaire est assurée par l'étalement des floraisons d'espèces différentes et la succession des floraisons de graminées précoces et d'espèces plus tardives. Bernadette Lizet, ethnobotaniste, explique en 1993 qu'« *un pré violent, c'est une herbe forte pour engraisser [...] c'est une flore d'ici depuis toujours* ». Ainsi, sur les prés d'engraissement orientés au nord, les éleveurs placeront plutôt des bêtes à engraissement long comme les bœufs. L'entretien du bocage, des murets, le hersage, le déprimage, la fertilisation, le fauchage des refus, l'attribution de fonctionnalité précise à chaque prairie sont autant de pratiques culturelles qui permettent d'entretenir et de conserver la qualité des ressources en herbe et donc la qualité de l'alimentation des bêtes tout au long de leur vie.

Le choix des reproducteurs par les éleveurs a pour vocation d'exprimer toutes les potentialités des lignées façonnées de génération en génération depuis plus de trois cents ans sur les terres de leurs ancêtres. Il nécessite de la part des éleveurs une profonde connaissance des sols et du cheptel femelle en présence sur l'exploitation. Le tri d'animaux au profil boucher très marqué dont

l'alimentation est basée sur la pâture va induire, par effets saisonniers, des gains de poids discontinus au niveau de l'animal qui alternent entre des périodes estivales de forte croissance et des périodes hivernales de croissance modérée, indispensables à sa préparation métabolique et très favorables à la production d'une viande de qualité. Ce phénomène de croissance « compensatrice », que les éleveurs nomment « effet accordéon », permet à l'animal de se reposer entre deux périodes de forte croissance, ce qui améliore considérablement la prise de poids durant la phase de finition.

Enfin, une finition lente, réalisée à base d'herbe sur des prés d'engraissement spécifiques et/ou à l'étable à base de foin de qualité, va révéler toute la potentialité bouchère des animaux et va jouer un rôle prépondérant sur la qualité de la viande en favorisant l'infiltration douce de graisse dans les tissus musculaires (le persillé, le marbré ou gras interne) et autour des muscles (gras de couverture ou gras externe). Ce phénomène participe à donner à la viande bœuf de Charolles sa grande capacité de maturation et permet la « couverture » de la carcasse et la protège de la dessiccation et des contacts externes lors de la maturation.

C'est donc au sein d'un écosystème entretenu et façonné par les éleveurs que s'est développé le bœuf de Charolles. Des siècles de sélection locale « pour la viande » ont permis l'obtention d'animaux bénéficiant d'une conformation particulière. La qualité de la viande bœuf de Charolles ne pourrait toutefois pas s'exprimer sans l'intervention de l'abatteur ou du chevillard. Outre les soins apportés aux carcasses durant l'abattage, ils s'inscrivent dans la continuité des éleveurs en affinant la recherche de la perfection et en se dotant des moyens de la conserver en pratiquant un émoussage spécifique. Leur savoir-faire leur permet en effet d'apprécier les qualités bouchères des carcasses (grain de viande, ossature, couleur de viande, état d'engraissement...) de manière très rigoureuse. En aval, les bouchers apportent un soin tout particulier à la viande bœuf de Charolles, en lui laissant une longue période de maturation, adaptée à chaque morceau afin que le produit soit vendu au maximum de son potentiel qualitatif. C'est l'ensemble de ce processus qui, au final, permet à la viande bœuf de Charolles d'exprimer toute sa spécificité au niveau de sa texture, de sa jutosité, de l'intensité des saveurs et de ses palettes d'arômes et d'odeurs conséquentes.

## **8 Références concernant les structures de contrôle**

Nom : QUALISUD

Adresse : 15 avenue de Bayonne - 40500 Saint-Sever.

Téléphone : 03-85-90-94-14.

Fax : 03-85-90-94-10.

Qualisud intervient comme organisme certificateur et est agréé et accrédité conformément à la norme EN 45 011.

Nom : direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59 boulevard Vincent-Auriol - 75703 Paris Cedex 13, France.

Téléphone : (33) (0)1-44-87-17-17.

Fax : (33) (0)1-44-97-30-37.

La DGCCRF est un service du ministère **chargé de l'économie**, ~~de l'industrie et de l'emploi~~.

## **9 Eléments spécifiques de l'étiquetage**

L'identification et l'étiquetage de la viande d'appellation d'origine bœuf de Charolles sont réalisés deux jours après abattage sur la carcasse conforme au cahier des charges par l'apposition d'une marque d'identification comportant la mention bœuf de Charolles.

Au moment de l'expédition, indépendamment des mentions réglementaires générales relatives à la viande bovine, chaque carcasse, demi-carcasse ou quartier bœuf de Charolles est commercialisé

muni d'un certificat de garantie de l'origine bœuf de Charolles (CGO) établi par le groupement qui mentionne notamment :

- le nom de l'appellation d'origine ;
- la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée », **jusqu'à enregistrement communautaire, au 1<sup>er</sup> janvier 2012**
- la mention « appellation d'origine protégée » et le ~~logo~~ **symbole communautaire AOP de l'Union européenne** à compter de l'enregistrement communautaire ;
- le numéro d'identification de l'animal ;
- la catégorie de l'animal et l'exploitation d'origine ;
- la date d'abattage ;
- l'identification du destinataire ;
  - pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la mention « le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de 14 jours pleins minimum ».

Le certificat de garantie de l'origine « Bœuf de Charolles » est affiché sur le lieu de vente pour la viande bœuf de Charolles commercialisée en rayon traditionnel.

Jusqu'au distributeur final, la carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette qui mentionne notamment :

- le nom de l'appellation d'origine ;
- la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée », **jusqu'à enregistrement communautaire, au 1<sup>er</sup> janvier 2012**
- le ~~logo~~ **symbole communautaire AOP de l'Union européenne** à compter de l'enregistrement communautaire ;
- le numéro d'identification de l'animal ou numéro de lot ;
- la date d'abattage ;
  - pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la mention « le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de 14 jours pleins minimum ».



## 10 Exigences nationales

En application des dispositions nationales en matière de contrôle, le tableau ci-dessous présente les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation.

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
<b>Outil de production</b>		
Localisation des opérateurs (éleveurs, abatteurs, chevillards)	Aire géographique de l'appellation d'origine bœuf de Charolles	Documentaire et/ou visuel
Type racial des bovins destinés à produire de la viande d'appellation d'origine bœuf de Charolles	Type racial 38	Documentaire et/ou visuel
Chargement global de l'exploitation	Moyenne annuelle $\leq 1,8$ UGB PAC/ha de surface agricole utile (SAU)	Documentaire
Ressources herbagères de l'exploitation	$\geq 80\%$ de la SAU en herbe (STH) $\geq 2/3$ de la STH en prairies permanentes	Documentaire
<b>Conditions liées au cycle de production</b>		
Lieu de naissance des animaux	Aire géographique de l'appellation d'origine bœuf de Charolles	Documentaire
Durée de pâturage en phase d'élevage	<b><math>\geq 200</math> jours consécutifs ou non</b> $\geq 2$ saisons estivales	Documentaire et/ou visuel
Provenance des fourrages	Issus de l'aire géographique de l'appellation d'origine bœuf de Charolles	Documentaire
Proportion d'aliments complémentaires	Phase d'élevage : moyenne annuelle $\leq 2$ kilos par jour et par animal Phase de finition : $\leq 1$ kg brut / 100 kg de poids vif	Documentaire
Finition des bovins	Prés d'engraissement identifiés	Documentaire
Durée de finition	$\geq 4$ mois pour bœufs et génisses $\geq 3$ mois pour vaches	Documentaire
Age abattage	$\geq 28$ mois pour les génisses $\geq 30$ mois pour les bœufs $\geq 28$ mois et $\leq 8$ ans pour les vaches	Documentaire
<b>Contrôle produit</b>		
Classement des carcasses	Poids carcasse : $\geq 320$ kg pour les génisses et $\geq 360$ kg pour les vaches et bœufs Conformation : R à E Etat d'engraissement interne et externe : 2+ à 3+ Couleur : rouge vif Couleur du gras : de blanc crème à jaune Os : très fins à normaux Texture de viande : très fine à normale	Documentaire et/ou visuel Examen organoleptique

## Annexe 1: Carte de l'aire géographique

Carte présentant l'aire géographique de l'appellation d'origine boeuf de Charolles et sa localisation sur la carte de France :

