

**CAHIER DES CHARGES**  
**DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**  
**« Vedell des Pyrénées Catalanes / Tèrnera de los Pirineos Catalanes /**  
**Vedella dels Pirineus Catalans » / « Rosée des Pyrénées Catalanes »**

REGLEMENT CEE N° 510/06 DU CONSEIL  
DEMANDE D'ENREGISTREMENT ARTICLE 5

AOP ( ) IGP (x)

NUMERO NATIONAL ESPAGNOL DU DOSSIER : 59  
NUMERO NATIONAL FRANÇAIS IG/06/03

**AVERTISSEMENT**

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

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 :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte en caractères bleus soulignés.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères bleus barrés ~~XXX~~.

## 1. LES DEMANDEURS

**Nom** :

~~Consell~~ ~~Consejo~~ Regulador de la IGP Vedella dels Pirineus Catalans  
Partida de Sant Esteve, 6 - E-25700 La Seu d'Urgell  
Tél : 973351492 – Fax : 973354230  
e-mail : [igp@vedella.pirineus.cat](mailto:igp@vedella.pirineus.cat)

Mafriseu, Matadero General Frigorífico de La Seu, SA  
Castellciutat s/n — E-25700 La Seu d'Urgell  
Tél : 973351492 – Fax : 973354230  
e-mail : [mafriseu@mafriseu.com](mailto:mafriseu@mafriseu.com)

Association Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes  
Bureau Montagne Elevage – Maison des entreprises  
Espace Alfred Sauvy - 66500 PRADES  
Tél.: 04 68 96 61 82 – 06 24 41 01 18 - Fax : 04 68 96 29 60  
e-mail : [roseedespyrenees@orange.fr](mailto:roseedespyrenees@orange.fr)  
[www.roseedespyrenes.com](http://www.roseedespyrenes.com)

Agraria i ramadera del Pallars, SCCL  
C/ Dr. Pol I Aleu, 28 – 25560 Sort  
Tél : 973620213

## 2. LE NOM DU PRODUIT

« Vedell des Pyrénées Catalanes / Ternera de los Pirineos Catalanes / Vedella dels Pirineus Catalans » / « Rosée des Pyrénées Catalanes » ~~“Rosée des Pyrénées Catalanes” / “Vedell des Pyrénées Catalanes” / “Ternera de los Pirineos Catalanes” / “Vedella dels Pirineus Catalans”~~

## 3. TYPE DE PRODUIT

Le « Vedell des Pyrénées Catalanes / Ternera de los Pirineos Catalanes / Vedella dels Pirineus Catalans » / « Rosée des Pyrénées Catalanes » ~~“Rosée des Pyrénées Catalanes” / “Vedell des Pyrénées Catalanes” / “Ternera de los Pirineos Catalanes” / “Vedella dels Pirineus Catalans”~~

entrent dans

**la classe 1.1 Viande et abats frais**

des produits destinés à l'alimentation humaine visés l'annexe I du traité et des denrées alimentaires visée à l'annexe I du règlement (CEE) n°510/2006.

## 4. DESCRIPTION DU PRODUIT

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

Caractéristiques :

- Les animaux utilisés pour la production de cette viande sont issus des races rustiques Brune des Pyrénées, Aubrac ou Gasconne, ou du croisement des mères issues de ces mêmes races avec des mâles de race Charolaise, Limousine ou Blonde d'Aquitaine, adaptés à la zone géographique de l'Indication Géographique Protégée et nourris selon le mode de production traditionnel dans la zone.
- Cette Indication Géographique Protégée couvre les carcasses de catégories E, U, R du modèle EUROP (respectivement excellente, très bonne et bonne) aux profils allant de super convexes à rectilignes et un développement musculaire de niveau exceptionnel à bon. La couverture de graisse va des classes 2-3-4 du modèle EUROP pour le Vedell à 2-3 pour la Rosée.
- Le poids minimum des carcasses est :  
Pour la « Rosée des Pyrénées Catalanes » (abattue sans sevrage entre 5 et 8 mois) de 110 kg.  
Pour le « Vedell des Pyrénées Catalanes » (abattu entre 8 et 12 mois) de 160 kg.

- La couleur de la viande est comprise entre la couleur rosée et le rouge vif. La graisse est de couleur blanche ou crème et l'on relève pour le « Vedell des Pyrénées Catalanes » la présence de graisse intramusculaire.

- ~~• L'Etat d'engraissement est de 2,3 ou 4 pour le Vedell et 2 ou 3 pour la Rosée~~
- ~~• la viande peut être commercialisée en carcasse entière demi-carcasse, quart de carcasse (avant/arrière) ou en portion de découpe (y compris en viande hachée).~~

Les systèmes d'élevage spécifiques qui conduisent à l'obtention du « Vedell des Pyrénées Catalanes » ou de la « Rosée des Pyrénées Catalanes », se développent dans des conditions climatiques particulières, et le transport, l'abattage et la maturation sont en accord avec les normes en vigueur. Tout ceci contribue à l'obtention d'une viande d'excellente qualité très réputée et appréciée par les consommateurs et d'une tendreté exceptionnelle.

## 5. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

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

Elles donnent naissance à la Rosée des Pyrénées Catalanes ou au Vedell des Pyrénées Catalanes.

La technique de production, propre au territoire des Pyrénées Catalanes est héritée des méthodes traditionnelles : l'allaitement maternel, la pâture des animaux en estives pendant 4 mois au minimum donnent à la viande un goût particulier pour une viande jeune, qui ne s'apparente ni au veau de lait ni à la viande de bœuf et encore moins à celle du taurillon.

La Rosée des Pyrénées Catalanes et le Vedell des Pyrénées Catalanes sont nés et élevés et abattus dans la zone de reconnaissance de l'Indication Géographique Protégée.

La délimitation est régie par un certain nombre de critères :

- les caractéristiques climatiques de la zone
- la zone d'implantation des races bovines rustiques Aubrac, Gasconne et Brune des Pyrénées
- le système d'élevage
- l'histoire et la notoriété des productions de Rosée des Pyrénées Catalanes et Vedell des Pyrénées Catalanes
- la législation relative à la zone de montagne et aux zones défavorisées de chaque Etat membre
- ~~— la loi de « Haute Montagne » de Catalogne~~

La zone géographique de production de l'Indication Géographique Protégée comprend :

- **Pour les Pyrénées Catalanes (Espagne):**
- ✓ L'ensemble des communes des cantons de haute montagne :

Alta Ribagorça (La Vall de Boí, El Pont de Suert y Vilaller), Alt Urgell (Alàs i Cerc, Arsèguel, Bassella, Cabó, Cava, Coll de Nargó, El Pont de Bar, Estamariu, Fígols i Alinyà, Josa i Tuixén, La Seu d'Urgell, La Vansa i Fórnols, Les Valls d'Aguilar, Les Valls de Valira, Montferrer i Castellbò, Oliana, Organyà, Peramola y Ribera d'Urgellet), Berguedà (Avià, Bagà, Berga, Borredà, Capolat, Casserres, Castell de l'Areny, Castellar de n'Hug, Castellar del Riu, Cercs, L'Espunyola, Fígols, Gironella, Gisclareny, Gósol, Guardiola de Berguedà, Montclar, Montmajor, La Nou de Berguedà, Olvan, La Pobla de Lillet, Puig-reig, La Quar, Sagàs, Saldes, Sant Jaume de Frontanyà, Sant Julià de Cerdanyola, Santa Maria de Merlès, Vallcebre, Vilada y Viver i Serrateix), Cerdanya (Alp, Bellver de Cerdanya, Bolvir, Das, Fontanals de Cerdanya, Ger, Guils de Cerdanya, Isòvol, Lles de Cerdanya, Llúvia, Meranges, Montellà i Martinet, Prats i Sansor, Prullans, Puigcerdà, Riu de Cerdanya y Urús), Garrotxa (Argelaguer, Besalú, Beuda, Castellfollit de la Roca, Olot, Les Planes d'Hostoles, Les Preses, Maià de Montcal, Mieres, Montagut i Oix, Riudaura, Sales de Llierca, Sant Aniol de Finestres, Sant Feliu de Pallerols, Sant Ferriol, Sant Jaume de Llierca, Sant Joan les Fonts, Santa Pau, Tortellà, La Vall de Bianya y La Vall d'en Bas), Pallars Jussà (Abella de la Conca, Castell de Mur, Conca de Dalt, Gavet de la Conca, Isona i Conca Dellà, Llimiana, La Pobla de Segur, Salàs de Pallars, Sant Esteve de la Sarga, Sarroca de Bellera y Senterada, Talarn, La Torre de Cabdella, Tremp), Pallars Sobirà (Alins, Alt Àneu, Baix Pallars, Espot, Esterri d'Àneu, Esterri de Cardós, Farrera, La Guingueta d'Àneu, Lladorre, Llavorsí, Rialp, Soriguera, Sort, Tírvia y Vall de Cardós), Solsonès (Castellar de la Ribera, Clariana de Cardener, La Coma i la Pedra, Guixers, Lladurs, Llobera, La Molsosa, Navès, Odèn, Olius, Pinell de Solsonès, Pinós, Riner, Sant Llorenç de Morunys y Solsona), Ripollès (Campdevàrol, Campelles, Camprodon, Gombren, Llanars, Les Llosses, Molló, Ogassa, Pardines, Planols, Queralbs, Ribes de Freser, Ripoll, Sant Joan de les Abadesses, Sant Pau de Segúries, Setcases, Toses, Vallfogona de Ripollès y Vilallonga de Ter) y Val d'Aran (Arres, Bausen, Bossòst, Es Bòrdes, Canejan, Les, Naut Aran, Vielha e Mijaran y Vilamòs).

- ✓ Les communes de la zone de montagne :

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

- **Pour les Pyrénées Catalanes (France)**

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

Amèlie-les-Bains, Angoustrine-Villeneuve-des-Escalades, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Arles-sur-Tech, Ayguatebia-Talau, Baillestavy, Bélesta, Bolquère, Boule-d'Amont, Bouleternere, Bourg-Madame, Caixas, Calmeilles, Camèlas, Campome, Campoussy,

Canaveilles, Caramany, Casefabre, Casteil, Castelnou, Catllar, Caudies-de-Conflent, Caudies-de-Fenouilledes, Ceret, Clara, Codalet, Conat, Corbere, Corbère-les-Cabanès, Corneilla-de-Conflent, Corsavy, Coustouges, Dorres, Egat, Enveitg, Err, Escaro, Espira-de-Conflent, Estavar, Estoher, Eus, Eyne, Felluns, Fenouillet, Fillols, Finestret, Fontpedrouse, Fontrabouise, Font-Romeu-Odeillo-Via, Formiguères, Fosse, Fourques, Fuilla, Glorianes, Ille-sur-Tet, Joch, Jujols, La Bastide, La Cabanasse, La Llagonne, L'Albère, La Manère, La Roque-des-Albères, La Tour-de-Carol, Le Perthuis, Le Tech, Le Vivier, Les Angles, Les Cluses, Llauro, Llo, Los Masos, Mantet, Marquixanes, Matemale, Maureillas-las-Illas, Molitg-les-Bains, Montalba-le-Château, Montauriol, Montbolo, Montesquieu-des-Albères, Montferrer, Mont-Louis, Mosset, Nahuja, Nohedès, Nyer, Olette, Oms, Oreilla, Osseja, Palau-de-Cerdagne, Passa, Perpignan, Pezilla-de-Conflent, Planes, Porta, Porte-Puymorens, Prades, Prats-de-Mollo-la-Preste, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Prunet-et-Belpuig, Puyvalador, Py, Rabouillet, Railleu, Real, Reynès, Ria-Syrach, Rigarda, Rodes, Sahorre, Saillagouse, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Sainte-Leocadie, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Marsal, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Pierre-dels-Forcats, Sansa, Sauto, Serdinya, Serralongue, Sorede, Souanyas, Sournia, Taillet, Tarerach, Targassonne, Taulis, Taurinya, Thues-entre-Valls, Thuir, Torderes, Trevillach, Trilla, Ur, Urbanya, Valcebollère, Valmanya, Vernet-les-Bains, Villefranche-de-Conflent, Villelongue-dels-Monts, Vinça, Vira y Vives.

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

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

~~Afin de garantir la qualité de la viande, il est nécessaire de limiter le stress des animaux avant abattage avec une parfaite maîtrise des conditions de transport et d'attente pour l'abattage. C'est pourquoi l'abattage doit se faire dans l'aire géographique. Le transport dure au maximum trois heures (sans compter les arrêts possibles).~~

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

### 1- Caractéristiques du produit

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

### 2- Contrôles et certification

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

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

Le contrôle sera assuré par un Organisme Certificateur accrédité selon la norme EN 45011.

- Ces contrôles incluront la vérification du respect des conditions de production de l'Indication Géographique Protégée dans les exploitations, abattoirs, salles de découpe et points de vente, ainsi que, le cas échéant, des différentes usines de production d'aliments composés ; où il sera vérifié que les matières premières et les processus de production sont conformes.
- En plus de ces contrôles externes, chaque opérateur mettra en place un programme d'autocontrôle de la production pour garantir le respect du cahier des charges.
- De plus, il sera mis en place un système de traçabilité sur tout le processus de production afin de faciliter le contrôle. Ce système comprend des points suivants :

1 – Dans les exploitations, les veaux ~~après leur naissance et jeunes bovins~~ devront être inscrits ~~dans le délai fixé par la législation en vigueur. un délai de 20 jours suivant leur naissance et sera noté le moment du sevrage dans le registre de l'entité responsable de l'inspection de l'Indication Géographique Protégée. De plus, au moment de la sélection pour son enregistrement en IGP,~~ une fiche individuelle sera alors ouverte pour chaque animal dans laquelle figureront les renseignements le concernant et ceux relatifs à l'exploitation, ainsi que le numéro d'identification officiel communautaire ~~et la date du sevrage. Une copie de cette fiche sera conservée chez l'opérateur et une autre sera archivée par le porteur de la démarche Indication Géographique Protégée et l'organisme de contrôle; L'original de cette fiche sera~~

~~conservé dans l'exploitation d'origine et~~ devra accompagner à tout moment l'animal auquel elle se réfère jusqu'à son arrivée au point de vente et une copie sera archivée par l'organisme responsable de la gestion de l'IGP. Seront bien entendu signalés au porteur de la démarche Indication Géographique Protégée tous les animaux déclarés morts pour quelque cause que ce soit ou ayant été orientés vers une autre filière de commercialisation.

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

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

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

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

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

Registre des opérateurs :

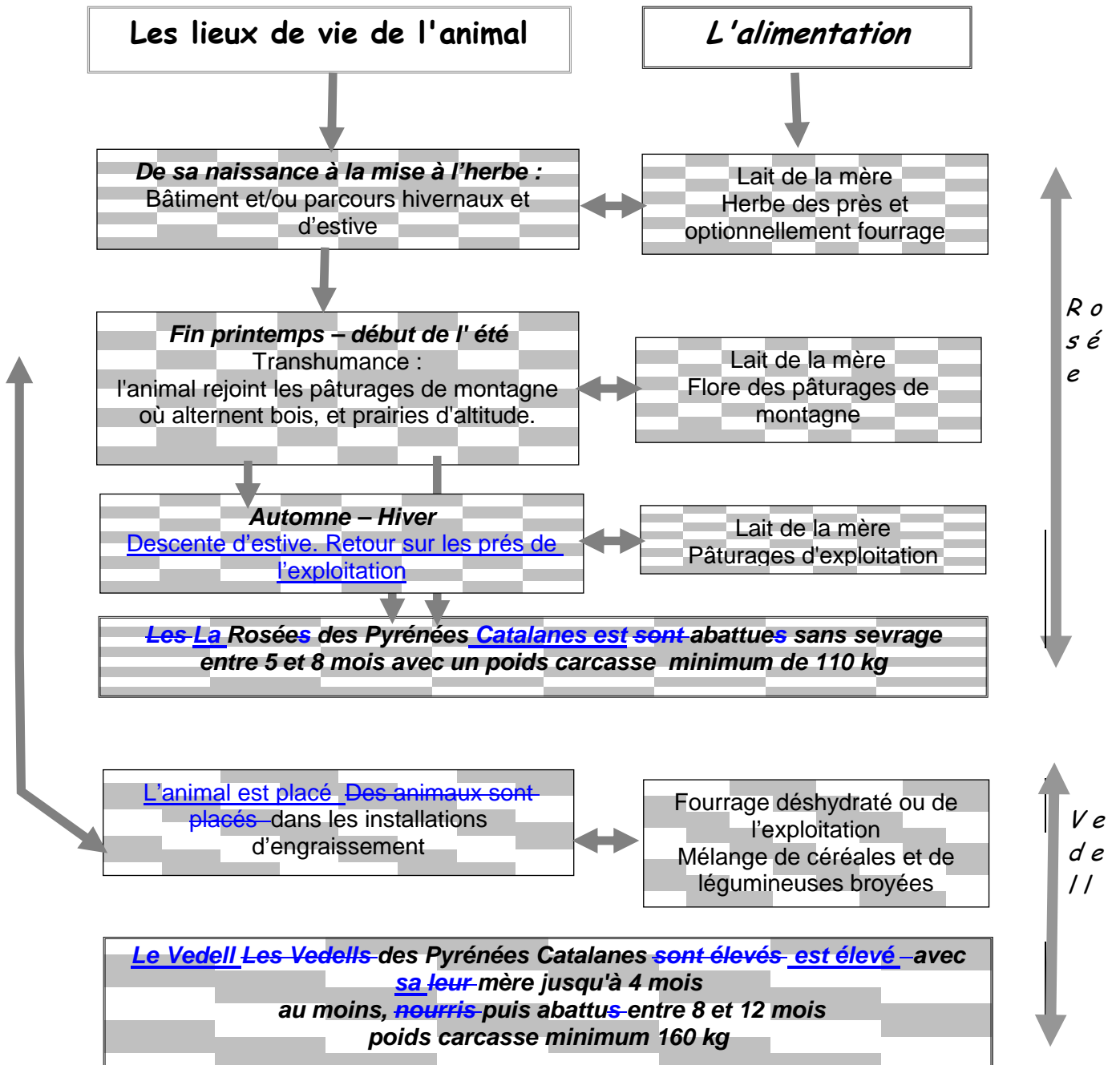
- ~~— livre d'exploitation~~
- ~~— registre d'abattoir, salle de découpe, entreprise de commercialisation~~
- ~~— autocontrôles (check list)~~
- ~~— livre des mouvements du bétail~~
- ~~— livre des médicaments~~

Registre du porteur de projet :

- registre d'inscription : abattoirs, salle de découpe et entreprises de commercialisation
- registre d'inscription des animaux
- Registres d'identification
- Registre d'enregistrement des étiquettes



## 7- METHODE D'OBTENTION DES PRODUITS



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

Ils sont élevés avec leur mère au moins pendant les 4 premiers mois de leur vie, leur alimentation est constituée essentiellement du lait de leur mère et de pâturage frais.

Au printemps, le troupeau pâture sur les prairies de l'exploitation, puis les veaux accompagnent leur mère lors de la transhumance de printemps vers les estives. Les animaux paissent dans les près d'altitude de plusieurs milliers d'hectares. A cette période, les animaux qui donneront la Rosée et ceux qui donneront le Vedell sont repérés.

A la descente en automne, les animaux non encore abattus pâturent sur l'exploitation.

☞ *Pour la Rosée des Pyrénées catalanes*, l'alimentation décrite précédemment se poursuit jusqu'à l'abattage qui a lieu entre 5 et 8 mois sans sevrage, de mai à décembre. Leur poids carcasse minimal est de 110 kg.

☞ *Pour le Vedell des Pyrénées catalanes*, après le sevrage les animaux sont séparés par sexe et sont dirigés vers les installations d'engraissement de chaque exploitation. Celles-ci doivent satisfaire à des conditions minimales comme être couvertes ou semi-couvertes, bien ventilées, disposer d'une superficie de 3 m<sup>2</sup>-m<sup>2</sup> par animal au minimum et d'une zone de repos distincte de la zone d'alimentation, sèche et avec lit de paille.

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

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

Durant l'étape correspondant à la croissance et à l'engraissement, l'alimentation des animaux est constituée de fourrages déshydratés et d'un mélange équilibré de céréales et de légumineuses triturées.

L'abattage des animaux est pratiqué à la fin de la phase d'engraissement à un âge compris entre 8 à 12 mois.

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

Les abattoirs figurant sur la liste de l'Indication Géographique Protégée devront toujours pouvoir garantir la séparation des animaux couverts par cette Indication Géographique Protégée du reste des animaux et également la séparation par sexe et par exploitations.

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

Afin d'assurer une bonne maturation de la viande, les carcasses doivent reposer en chambre froide un minimum de 4 jours pour la Rosée des Pyrénées catalanes, un minimum de 6 jours pour le Vedell des Pyrénées catalanes, avant d'être mises en vente.

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

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

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

~~Ainsi, pour éviter le stress et les longs trajets, l'abattage a lieu dans la zone géographique retenue pour l'Indication Géographique Protégée. Le transport dure au maximum trois heures (sans compter les arrêts possibles).~~

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

## 8- LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

### 8.1 Spécificité de l'aire

#### 8.1.1 Le milieu naturel

Le cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée ~~“Rosée des Pyrénées Catalanes” / “Vedell des Pyrénées Catalanes” / “Ternerera de los Pirineos Catalanes” / “Vedella dels Pirineus Catalans”~~ ne concerne que les animaux issus des races citées au point 4 (Description du produit).

Dans le cahier des charges ne sont également inclus en tant que champ géographique de l'Indication Géographique Protégée qui s'étend dans les Pyrénées, les pré-Pyrénées et autres zones montagneuses ~~les montagnes~~ du territoire catalan que les communes reprises dans le point 5 (Zone géographique).

##### a/ Orographie

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

##### b/ Climat

La zone des Pyrénées Catalanes comprend un grand nombre de vallées et de chaînes montagneuses c'est pour cela que les microclimats sont nombreux et variés mais toujours dans la classification de climat méditerranéens humides. Il s'agit de climats froids, de montagne, avec des hivers très froids et des étés chauds et secs.

Cela confère à cette zone une diversité de milieux et une richesse floristique exceptionnelle et propre à cette aire géographique.

##### c/ Hydrographie

La région de production est riche en ressources hydrologiques étant donné que les rivières et fleuves les plus importants de la zone géographique de l'Indication Géographique Protégée prennent leur source dans les Pyrénées, comme le Ter, Le Fresser, Le Segre, Le Valira, le Noguera-Pallaresa, le Noguera-Ribagorçana, le Esera, le Cinca, l'Aude, la Têt, le Tech ...

De nombreux cours d'eau y sont également situés, la neige tombée en hiver procurant une excellente réserve d'eau, qui alimente et l'on y retrouve de nombreuses sources.

##### d/Flore et prairies naturelles

L'abondance de l'eau et la bonne exposition au soleil favorisent le bon développement d'espèces autochtones composant les prairies d'altitude constituant ainsi d'excellentes zones de pâture pour les troupeaux~~Les espèces et prairies autochtones qui composent des aires idéales de pâturage pour le bétail,~~ avec des caractéristiques différentes selon les altitudes où elles se situent,~~sont favorisées par l'abondance en eau et l'excellente exposition au soleil.~~ Les

espèces les plus courantes sont : Festuca alpina, Poa pratensis, Dactylis glomerata, Sisleria coerulea, Bomus erectus et arrhenaterum elatius.

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

### **8.1.2 Facteurs humains**

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

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

## **.8.2 Spécificité du produit**

### **8.2.1 Antériorité et réputation**

#### *☞ Antériorité et réputation*

La domestication des animaux par l'homme a marqué un tournant dans l'histoire de l'humanité ; l'élevage est devenu un outil de travail ainsi qu'une source d'alimentation pour les être humains.

~~La Catalogne est une région où l'activité d'élevage était dédiée à la base à l'engraissement du bétail.~~

~~En Catalogne, il existe Cependant, un secteur d'élevage important s'y est développé notamment dans les montagnes des Pyrénées où les habitants ont fait de l'agriculture et de l'élevage leur « moyen de vie » tout au long des siècles.~~

Au Moyen-âge, le système agricole était fondé sur la culture des céréales et l'élevage des ovins (production lainière, particulièrement en Cerdagne, et fabrication de fromages). Le système bovin-~~fumier~~ apparaît au XIII<sup>ème</sup> siècle mais il reste en retrait par rapport au système ovin.

~~C'est au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle que l'élevage ~~le système~~ bovin se développe au détriment du système ovin en déclin. Les canaux d'irrigation sont mis en place jusqu'aux piémonts et ont permis ~~permettent~~ d'augmenter l'aire fourragère de surfaces qui avaient un rendement bassans monter en altitude. Ainsi, la taille des troupeaux a pu augmenter. ~~faire monter en altitude les limites des zones fourragères à faible rendement et donc maintenir nourrir plus de bétail.~~~~

Historiquement, les animaux destinés au travail et à la production de viande mettaient bas au printemps et montaient en estive avec leurs veaux.

Cette production saisonnière ~~est-était~~ liée à la pratique de la transhumance, indispensable aux éleveurs. La transhumance, déplacement saisonnier d'un troupeau en vue de rejoindre une zone où il ~~pourra-pouvait~~ se nourrir, ~~permet-permettait~~ d'utiliser la réserve fourragère des pâturages de montagne.

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

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

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

~~D'autre part, à la descente des estives, les jeunes bovins non abattus avant l'âge de 8 mois, étaient engraisés dans leurs propres exploitations. De ces pratiques est issue la tradition du Vedell des Pyrénées Catalanes~~

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

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

Traditionnellement, les petites exploitations des Pyrénées catalanes n'engraissaient qu'un petit nombre d'animaux (entre 2 et 5) destinés à la consommation familiale, en ne les alimentant qu'à base de céréales, de légumineuses ou de fourrages séchés.

Au cours des cinquante dernières années, certains éleveurs de la zone se sont vus obligés de devenir des producteurs d'animaux qui après leur sevrage, quittaient leur exploitation d'origine pour rejoindre les grands centres industriels d'engraissement.

Les éleveurs regroupées au sein de coopératives ou d'entités de commercialisation diverses, ont commencé le difficile labeur de revenir aux méthodes traditionnelles de production des exploitations des zones de montagne, à savoir, à la descente des estives l'engraissement dans

leur propres exploitations des jeunes bovins non abattus avant l'âge de 8 mois, en vue de leur commercialisation en tant que produits finis et de bénéficier ainsi de la valeur ajoutée générée.

De cette tradition est née le « Vedell des Pyrénées catalanes », production qui fut reconnue en 1994 par la Generalitat de Catalogne au travers de la dénomination de qualité « Ternera de los Pirineos Catalanes / Vedella dels Pirineus Catalans ».

~~Malgré une augmentation de la taille des exploitations, qui présentent une moyenne de 50 animaux chacune, les éleveurs continuent à utiliser ces systèmes d'élevage dans les exploitations de l'aire géographique.~~

Au début des années 90, un groupe d' les éleveurs du Conflent ont mené une réflexion pour revaloriser leur production coutumière et historique d'animaux jeunes, face à la baisse des cours de la viande et pour faire reconnaître leur mode d'élevage traditionnel fondé sur la diversité du milieu naturel et la gestion des pâturages de montagne. Ils se sont orientés vers la tradition locale du veau suivant sa mère (vedell seguit), mais abattu non sevré (« Rosée des Pyrénées Catalanes »).

C'est ainsi que les éleveurs ont obtenu une Certification de Conformité Produit pour la « rosée » en 1996. Le terme « rosée » a été choisi en référence à la couleur de la viande et à la connotation de tendreté que la couleur rose implique, mais aussi pour faire la distinction avec le « vedell » provenant traditionnellement d'un animal suivant les mêmes conditions d'élevage, mais abattu plus âgé, plus lourd après sevrage et engraissement, ce qui est le cas du « Vedell des Pyrénées Catalanes ».

A l'origine, le terme Pyrénées a été choisi par les éleveurs français en référence à la zone de production, même si historiquement, celle-ci était spécifique aux Pyrénées catalanes, elle aurait pu s'étendre à la chaîne pyrénéenne. Par la suite, avec l'intention d'aller plus avant, les producteurs ont initié une démarche de reconnaissance en Appellation d'Origine, modifiée ensuite en demande d'Indication Géographique Protégée pour réaliser un projet commun avec les éleveurs de Catalogne du sud sur une démarche déjà initiée par eux sous la dénomination de Pyrénées catalanes. Production de tradition catalane maintenue uniquement dans le territoire des Pyrénées catalanes sans s'étendre à d'autres zones.

Que ce soit les termes « vedell » ou « rosée », il s'agit bien de dénominations qui sont intimement liées à un territoire et à une tradition inscrite dans le continuum, malgré les variations économiques et sociétales qui n'ont jamais interrompu ce mode d'élevage. Il n'existe pas d'autres dénominations pour rendre compte de la réalité de ce produit.

### ☞ *Les races rustiques*

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

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

La faible productivité laitière de l'ancienne race Parde Alpine et la difficulté de commercialisation du lait dans certaines zones de montagne, ont amené plusieurs exploitants à se tourner vers la production de viande. C'est de cette façon que la race évolua en tant que race à viande, se différenciant chaque fois davantage de la race Parde Alpine que l'on conserva peu à peu pour la production laitière.

La race Brune des Pyrénées se trouve actuellement inscrite dans le catalogue officiel des Races d'Élevage d'Espagne (Décret Royal du 7 novembre 1997)

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

Les mères de races rustiques Aubrac et Gasconne aux muqueuses, aux sabots et cornes noirs, ont des qualités d'adaptation au territoire et à la transhumance, héritées de leur passé dans les conditions difficiles des montagnes, et plus particulièrement grâce à la solidité de leurs aplombs.

Sélectionnées depuis longtemps dans des conditions de production extensives - qui ont forgé leur rusticité : estives en montagne, rigueur du climat, conduite en grands troupeaux, ration faite exclusivement d'herbe pâturée ou récoltée, longue période hivernale - ces races sont bien adaptées aux impératifs actuels de valorisation des espaces en herbe en utilisant des systèmes de production économiquement viables parce qu'autonomes. L'Aubrac et la Gasconne contribuent à l'aménagement du territoire et au maintien du milieu naturel de la zone, à l'entretien du système agro-sylvo-pastoral.

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

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

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

Ce mode d'élevage traditionnel avec des animaux bénéficiant d'une alimentation au lait de la mère et à l'herbe des pâturages, induit ~~une des caractéristiques particulières à la viande réputée et très~~ appréciée ~~des consommateurs~~. Sur cette zone, la consommation traditionnelle de ce type de viande, issue d'animaux sevrés ou non sevrés, de couleur rose à rouge clair, s'est perpétuée au fil des siècles, avec plus ou moins d'importance en fonction des modifications d'approvisionnement de viande, de la déprise agricole ou du regain de l'activité agropastorale.

Actuellement, les éleveurs continuent d'utiliser ce système traditionnel de conduite dans les exploitations de la zone.



### 8.2.21 Réputation

L'importante affluence touristique de ces zones aussi bien pendant les mois d'hiver que les mois d'été a contribué à la multiplication de nombreux établissements liés à la restauration et à la vente de produits locaux de qualité.

L'excellente qualité de cette viande ajoutée à sa réputation suscite ~~Les excellentes qualités gustatives, juteuses et de tendreté de cette viande suscitent~~ une demande en augmentation de ce produit qui est en train de s'imposer petit à petit dans les marchés bien que l'offre ~~en~~ soit encore réduite.

Dans le cadre d'une étude-enquête réalisée par la société privée SIGMA DOS (mars 2000), la connaissance de la population en 1999 de ce produit fut évaluée par rapport à l'Indication Géographique Protégée. Cette étude a pris en compte aussi bien le consommateur situé dans la région d'influence de l'Indication Géographique Protégée que le consommateur national. (État espagnol).

~~En ce qui concerne la Catalogne, la~~ conclusion la plus significative que l'on peut tirer de cette étude est que la viande qui fait partie de cette zone géographique jouit d'une grande reconnaissance et réputation, presque tout ou totalité de la production étant vendue dans cette zone d'influence. Le nombre de consommateurs catalans qui déclarent la connaître est d'environ 60 % répartis à part égale entre les deux sexes. Au niveau national (Espagne), ce pourcentage est de 16 %.

Par ailleurs, un pourcentage élevé des consommateurs pense que toutes les viandes bovines ne se ressemblent pas, et qu'au contraire des différences entre les diverses qualités présentes sur le marché existent. C'est ainsi que 45 % des catalans pensent que la meilleur viande bovine est celle qui provient de la région de Pyrénées.

~~Le Sur le territoire français le.~~ « Vedell des Pyrénées Catalanes » et la « Rosée des Pyrénées Catalanes » ont pu acquérir une notoriété importante auprès des consommateurs ~~des Pyrénées Orientales et de la région Languedoc-Roussillon.~~ La réputation de ces produits a été renforcée ~~dans la zone française~~ par des campagnes de promotion mais aussi par la tenue de manifestations diverses. En matière de campagne de promotion, on peut citer pour la « Rosée des Pyrénées Catalanes » dès 1992 l'organisation de balades en estive, de concours, la présence sur des foires et marchés fermiers. De nouveaux circuits de distribution se sont ainsi développés (vente collective par correspondance, vente chez les bouchers ~~de la zone, etc....du département...).~~

Le « Vedell des Pyrénées Catalanes » a acquis une notoriété notamment grâce à des actions de promotion et d'animation à destination des consommateurs ainsi que grâce à des participations à des foires et salons agricoles. On observe d'ailleurs aujourd'hui l'existence de linéaires spécifiquement dédiés à ce produit dans les circuits locaux de distribution.

#### *Données économiques*

Actuellement, le nombre d'exploitations qui désirent appartenir à cette Indication Géographique Protégée est d'environ 200. Elles sont toutes sous la forme du régime extensif et se répartissent ainsi distribuées dans les zones suivantes :

Petites régions / cantons	Nombre d'exploitations
Alt Urgell	18
Albères	4
Alta Ribagorça	2
Aspres	3
Aude	14
Bergueda	1
Cerdagne - Capcir	25
Cerdanya	3
Conflent	27
Fenouillèdes	4
Pallars Jussa	8
Pallars Sobirà	56
Vallespir	13

~~La moyenne d'animaux par exploitation est d'une cinquantaine. Avec une moyenne d'une cinquantaine de, mères,~~ ce qui nous donne une idée de la taille réduite de ces exploitations. Ceci nous fait comprendre l'importance que revêt pour ces éleveurs une structure comme celle que leur procurera cette Indication Géographique Protégée. Elle leur permettra de mettre sur le marché un produit différencié lié à la tradition sans avoir à passer par les voies commerciales conventionnelles où les grands producteurs de ce secteur ~~dans la Catalogne~~ exercent une grande pression.

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

### **8.3 Lien causal entre l'aire géographique et le produit**

☞ Le Vedell des Pyrénées Catalanes et la Rosée des Pyrénées Catalanes possèdent des caractéristiques particulières qui les différencient des autres jeunes bovins : les races concernées, le lieu d'élevage (~~zone de montagne~~) et l'alimentation. Le système d'élevage, la conduite et l'alimentation des animaux étant traditionnels et complètement naturels, l'Indication Géographique ~~Protégée Vedell des Pyrénées Catalanes ou Rosée des Pyrénées Catalanes~~ offre au marché des produits de qualité supérieure, garantis par les contrôles dont ils font l'objet.

☞ L'impact socio-économique et environnemental de ce type de production est très important puisqu'il contribue à la lutte contre l'exode rural la déprise agricole, et à l'entretien du paysage.

Cette Indication Géographique Protégée ne constitue pas une initiative isolée mais s'insère dans une même vision du futur, partagée dans toutes les zones de montagne de Catalogne nord et sud, qui tend ainsi à récupérer et revitaliser ces zones de montagne grâce à l'implantation d'activités qui leur sont propres, tels l'élaboration de produits de qualité, mais aussi le développement des relations privilégiées entre les catalans du nord et les catalans du sud.

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

Les inconvénients de cette zone ~~difficile~~ de montagne où la vie est difficile se transforment en atouts incontestables grâce à ces productions de qualité fortement identifiées au territoire. Les races rustiques ~~sélectionnées~~ sont capables de valoriser l'ensemble des territoires d'altitude et les zones sèches de piémont, ce qui permet de réguler l'espace naturel. Les éleveurs valorisent leurs productions (reconnaissance et notoriété tant auprès du consommateur ~~que et~~ des distributeurs, et prix supérieur~~sete~~...), ce qui leur permet de pérenniser le système d'exploitation (qui bénéficie aussi tout en bénéficiant au reste de la filière), de rester dans les zones difficiles et de maintenir une vie dans les villages de montagne.

## 9/ ORGANISME DE CONTROLE

Nom: **LDG. Laboratorio de Diagnóstico General**

Adresse: Comte Borrell, 111 08015 Barcelona

Téléphone/fax. 93.2173840 - 93 2384175 / 93.2388035

E-mail: [inspeccion@ldggrup.net](mailto:inspeccion@ldggrup.net)

Nom : QUALISUD

Adresse: siège social BP 102 Agropole 47000 AGEN

Téléphone / Fax: 0561658320 / 0561658320

Siège administratif : 15avenue de Bayonne 40500 SAINT SEVER

Téléphone / Fax: 0558061521 / 0558751336

| [Email: Qualisud@wanadoo.fr](mailto:Qualisud@wanadoo.fr)

| LDG, [Laboratoire de diagnostic général](#), comme organisme de certification accrédité selon la norme EN 45011, et qui est autorisé par la Communauté autonome de Catalogne à réaliser la certification en accord avec les procédures de contrôle et de certification jointes au document du système de gestion de la qualité selon la norme EN 45011.

| Qualisud, comme organisme de certification accrédité ~~COFRAC~~ selon la norme 45011, et qui est autorisé [par le COFRAC](#) à réaliser la certification en accord avec les procédures de contrôle et de certification jointes au document du système de gestion de la qualité selon la norme EN 45011.

Les organismes de contrôle réaliseront au minimum les opérations suivantes:

- a) Réaliser les audits initiaux et de certifications des opérateurs inscrits dans le registre d'exploitation, d'abattoir, de salle de découpe et organismes de commercialisation, au moins une fois par an, et en accord avec le plan de contrôle prévu, et pouvoir vérifier le respect du cahier des charges et du manuel qualité faisant référence aux processus, aux contrôles et aux produits.
- b) Accorder et maintenir la certification pour les opérateurs inscrits qui remplissent les conditions du Cahier des charges et du manuel du système de gestion de la qualité

| La structure de contrôle est ~~obligatoirement~~ accréditée selon la norme EN-45011.

## 10/ REGLES D'ETIQUETAGE / IDENTIFICATION

### • Des animaux

Les animaux après leur naissance sont identifiés au moyen d'un numéro d'identification officiel conformément avec la législation en vigueur. Au moment de leur sélection pour leur inscription dans l'IGP, les animaux sont enregistrés au moyen d'une fiche individuelle pour chaque animal dans laquelle figurent les renseignements le concernant ainsi que ceux de l'exploitation incluant le numéro d'identification officiel et la date de sevrage. ~~de la démarche Indication Géographique Protégée. Sont inscrits au plus tard 20 jours après leur naissance et au moment du sevrage.~~ Durant le sevrage et l'engraissement ils doivent satisfaire aux conditions d'élevage exigées dans le cahier des charges.

~~A ces fins, on utilise les mêmes boucles communautaires officielles agréées et une fiche individuelle pour chaque veau est établie ; celle-ci accompagnera l'animal jusqu'au point de vente. La fiche est établie en deux exemplaires : le premier pour les archives de l'Indication Géographique Protégée et le second pour les opérateurs.~~

### • Des carcasses

Les animaux ayant fini leur cycle de croissance arrivent aux abattoirs, qui sont inscrits dans les registres d'Indication Géographique Protégée accompagnés de leur fiche individuelle.

Tout le procédé concernant l'abattage, le travail de la viande et des carcasses dans la démarche Indication Géographique Protégée doit se faire de façon séparée des autres animaux abattus dans le même établissement.

Les ~~les~~ carcasses sont identifiées avec des moyens d'identification marqués (scellés, étiquettes, ou toute autre marque de certification...) du nom ~~du~~ logotype de l'Indication Géographique Protégée. L'abattoir signe, date et appose le tampon sur la fiche individuelle, en certifiant que l'abattage a été effectué et la carcasse identifiée.

### • Des pièces

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

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

### • Des emballages

Dans le cas où les points de vente ou d'abattage, salle de découpe ou opérateur commercialisant, procèdent à l'emballage de la viande en plateaux ou autres emballages, ceux-ci, en plus de satisfaire aux normes en vigueur, ~~ceux-ci~~ doivent être identifiés au moyen d'étiquettes approuvées par l'organisme de gestion de l'Indication Géographique Protégée. H

~~n'est pas nécessaire de disposer de numéro sur les étiquettes mais il doit exister une traçabilité complète.~~

Ces étiquettes devront porter au moins les mentions obligatoires suivantes :

- ~~la dénomination du produit~~ (« Vedell des Pyrénées Catalanes » ou « Rosée des Pyrénées Catalanes » ou « Ternera de los Pirineos Catalanes » ou « Vedella dels Pirineus Catalans »)
- le logotype de l'UE de l'Indication Géographique Protégée.

L'utilisation des noms enregistrés "Ternera de los Pirineos Catalanes" ~~ou~~ / "Vedella dels Pirineus Catalans" ~~ou~~ / "Vedell des Pyrénées Catalanes", ~~ou~~ / "Rosée des Pyrénées Catalanes" sera compatible avec la législation en vigueur, ~~concrètement~~ notamment avec l'article 113b et l'annexe XIa du règlement (CE) n° 1234/2007. En particulier le mot « Rosé(e) » ne devrait pas être utilisé en Irlande et au Pays Bas afin d'éviter tout risque de confusion pour les consommateurs de ces pays avec le nom de commercialisation de la viande des bovins d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois.

## 11/ EXIGENCES NATIONALES

- Loi n° 2/1983 du 9 ~~mars~~ mars 1983, relative à la Haute Montagne (DOGC n°317 du 16-03-1983)
- Loi n°14/2003 du 13 juin 2003, relative à la qualité agro-alimentaire (DOGC n°3915 du 1-7-2003)
- Décret n°285/2006 du 4 juillet 2006, d'application de la loi n°14/2003 du 13 juin 2003, relative à la qualité agro-alimentaire (DOGC n°4670 du 6-7-2006)
- Décret Royal n°1069/2007 du 27 juillet 2007, qui régit la procédure de suivi des demandes d'inscription au registre communautaire des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées IGP et d'opposition (BOE n° 213 du 5-09-2007)
- Code Rural et de la pêche maritime

Principaux points à contrôler :

Étapes	Points à contrôler	Méthode
Zone Géographique	La production est située dans la zone des Pyrénées Catalanes	Contrôle documentaire
	Race: Brune des Pyrénées, Aubrac ou Gasconne, ou bien du croisement des mères issues de ces mêmes races avec des mâles des races Charolaise, Limousine ou Blonde d'Aquitaine	Contrôle documentaire et contrôle terrain
Conditions de production	Alimentation: Pour la Rosée des Pyrénées Catalanes: lait de la mère et herbes des pâturages jusqu'à l'abattage (sans sevrage) Pour le vedell des Pyrénées Catalanes : lait de la mère et herbes des pâturages pendant au moins les 4 premiers mois puis aliments autorisés	Contrôle documentaire et contrôle terrain
	Le troupeau doit transhumier ou monter en montagne	Contrôle terrain
	Condition d'engraissement: - superficie d'alotement de l'animal - Bien-être (alimentation régulière, eau en abondance)	Contrôle terrain
	Abattoir <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification et caractéristiques des carcasses</li> <li>• Age</li> <li>• Poids des carcasses</li> </ul>	Contrôle documentaire et contrôle terrain