

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«BŒUF DE CHAROLLES»

N° CE: FR-PDO-0005-0873-07.04.2011

IGP () AOP (X)

1. DENOMINATION

«Bœuf de Charolles»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Seule a droit à l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles », la viande bovine réfrigérée, ~~à l'exception de la viande décongelée réfrigérée~~ issue d'animaux de race charolaise :

- génisses âgées d'au moins 28 mois,
- vaches âgées de moins de 8 ans,
- **mâles castrés** ~~bœufs~~ âgés d'au moins 30 mois.

Le **classement de la s**-carcasses des animaux **est établi conformément à la grille de classification EUROP et sur la base des critères suivants** ~~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 **mâles castrés**~~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,
- **une texture variant de « très fine » à « normale ».**

– **un pH ultime des carcasses inférieur ou égal à 5,8.**

~~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.~~

La viande est d'une couleur rouge vif, marbrée et finement persillée. Sa texture, peu nerveuse, fine et tendre, est d'une jutosité soutenue qui exprime en bouche une saveur légèrement acidulée. Sa typicité s'exprime à la cuisson, au nez et en bouche, par l'intensité et la richesse de ses arômes et odeurs (animal, matière grasse, végétal, produits céréaliers, ...).

La viande est présentée uniquement réfrigérée. La viande ne doit pas avoir subi de congélation ou de surgélation.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Les animaux sont nés, élevés et engraisés dans l'aire géographique. L'alimentation est basée sur un système herbager qui repose sur l'alternance des saisons au pré et à l'étable, avec deux passages au minimum à l'herbe. La période d'engraissement qui correspond à la phase de finition succède à la phase d'élevage des bovins. Les saisons hivernales et estivales ponctuent la vie et l'alimentation des animaux.

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.

En phase d'élevage, durant la saison estivale, les animaux pâturent au moins 200 jours dans l'année, consécutifs ou non. Du foin issu exclusivement de l'aire géographique définie au point 4, ainsi que des aliments complémentaires distribués dans les conditions prévues ci-après, peuvent être apportés aux animaux en appoint des ressources en herbe. Les animaux pâturent au minimum durant deux saisons. En saison hivernale, l'alimentation des bovins est constituée de fourrages issus exclusivement de l'aire géographique 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.

L'engraissement des animaux est réalisé sur une ou plusieurs parcelles dites « prés d'engraissement », **appelées localement « prés d'embouche »**, situées dans l'aire géographique. En saison estivale, les animaux doivent exclusivement pâturent sur prés d'engraissement. En saison hivernale, la finition des animaux est réalisée sur prés d'engraissement et à l'étable : les animaux doivent pâturent sur prés d'engraissement durant un minimum de 30 jours consécutifs. A l'étable, les fourrages distribués aux animaux sont constitués exclusivement de foin sec de première qualité, issu de l'aire

géographique: feuillu, vert, appétant, dégageant une odeur sèche et végétale. Toute forme de fourrages fermentés est interdite dans l'alimentation des bovins. 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 locales.

Les végétaux, co-produits et aliments complémentaires sont issus de produits non transgéniques. Durant la phase d'élevage, 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 définis selon la liste positive suivante :~~

- ~~–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 phase de finition, ils sont limités à 1 kilogramme de matière brute pour cent kilogrammes de poids vif. ~~et définis selon la liste positive suivante :~~

- ~~–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.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La naissance, l'élevage, l'engraissement et l'abattage des animaux se déroulent dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Sans objet.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

~~L'identification et l'étiquetage de la viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » sont réalisés 2 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 « appellation d'origine protégée » et le symbole AOP de l'Union européenne à compter de l'enregistrement par l'UE,~~
- ~~– 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, l'étiquetage de la carcasse et des pièces de découpe qui en résultent, sont accompagnées d'une étiquette qui mentionne **comportent** notamment :~~

- ~~– Le nom de l'appellation d'origine ;~~
- ~~– Le symbole AOP de l'Union européenne à compter de l'enregistrement par l'UE **de la dénomination en appellation d'origine protégée ;**~~
- ~~– Le numéro d'identification de l'animal ou numéro de lot ;~~
- ~~– **La catégorie de l'animal ;**~~
- ~~– 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 ».~~

~~**Pour la viande commercialisée en rayon traditionnel, le certificat de garantie et d'origine (CGO), dont le modèle est établi par le groupement, est le support de cet étiquetage.**~~

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » au sein de laquelle se déroulent la naissance, l'élevage, l'engraissement et l'abattage des animaux s'étend aux territoires des cantons et communes suivantes :

Département de la Loire : ~~Les~~ cantons de Charlieu et Perreux ainsi que les communes ~~suivantes de~~ Ambierle, Briennon, Changy, Cuinzier, La Bénisson-Dieu, La Gresle, La Pacaudière, Le Crozet, Lentigny, Mably, Noailly, Ouches, Pouilly-les-Nonains, Pradines, Régnay, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Romain-la-Motte ; Saint-Victor-sur-Rhins, Urbise, Villereest, Vivans.

Département de la Nièvre : ~~Le~~ canton de Luzy ainsi que les communes ~~suivantes de~~ La Nocle-Maulaix, Saint-Seine, Ternant.

Département du Rhône : ~~La~~ commune de Bourg-de-Thizy.

Département de la Saône et Loire : ~~Les~~ cantons de Autun-Nord, Autun-Sud, Bourbon-Lancy, Charolles, Chauffailles, La Clayette, Le Creusot-Est, Digoin, Gueugnon, La Guiche, Issy l'Evêque, Marcigny, Matour, Mesvres, Montceau-les-Mines-Nord, Montceau-les-Mines-Sud, Montcenis, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Palinges, Paray-le-Monial, Semur-en-Brionnais, Toulon-sur-Arroux ainsi que les communes ~~suivantes de~~ Ameugny, Barnay, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Bonnav, Bourgvilain, Bray, Buffières, Burzy, Cersot, Chapaize, Château, Châtel-Moron, Chérizet, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Clermain, Cluny, Collongela-Madeleine, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Couches, Curtil-sous-Buffières, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Epertully, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Flagy, Fley, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Igornay, Jalogy, La Comelle, La Vineuse, Lournand, Malay, Marcilly-lès-Buxy, Massilly, Massy, Mazille, Morey, Morlet, Mornay, Passy, Perreuil, Pressy-sous-Dondin, Reclesne, Sailly, Saint-André-le-Désert, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Didier-sur-Arroux, Sainte-Cécile, Sainte-Hélène, Saint-Emiland, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Privé, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Ythaire, Saisy, Salornay-sur-Guye, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, Taizé, Thil-sur-Arroux, Tintry, Tramayes, Verosvres, Villeneuve-en-Montagne, Vitry-lès-Cluny.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de la viande « Bœuf de Charolles » 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. Le relief est vallonné, inférieur à 500 mètres d'altitude et 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. Cette géomorphologie induit une grande diversité de sols permettant le développement d'une mosaïque de prairies complémentaires. Celles-ci sont exploitées par les éleveurs en fonction de leurs aptitudes herbagères (élevage, fourrage, embouche) et sont délimitées par un réseau de haies vives.

Ce bocage ainsi structuré, composé de plantes herbacées, d'arbustes et d'arbres, garantit un apport nutritionnel varié aux animaux, leur apporte abri et quiétude et participe à la richesse de la biodiversité qui nourrit les prairies permanentes. L'équilibre de cet écosystème est assuré par le maintien et l'entretien de ces haies. Par ailleurs, la présence visible d'animaux dans cet ensemble bocager structure et préserve le paysage.

Cette entité géographique bénéficie également d'un réseau hydrique dense favorable à la pousse de l'herbe et à l'abreuvement naturel des animaux.

Le système de production dans l'aire géographique se caractérise par la manière dont les éleveurs perpétuent l'adaptation de la race charolaise, originaire de cette aire, aux ressources du milieu.

Les reproducteurs sont sélectionnés par les éleveurs d'une façon particulière, en fonction du cheptel femelle possédé transmis de génération en génération et des parcelles de l'exploitation. L'objectif des éleveurs est d'obtenir une morphologie spécifique des animaux, caractérisée par un fort développement musculaire, un petit squelette, des proportions équilibrées entre l'avant et l'arrière, et une capacité d'engraissement compatible avec celle-ci.

Le système d'élevage s'appuie sur des pratiques traditionnelles respectueuses des cycles naturels : allaitement naturel des veaux, longue durée de pâturage impliquant une mise à l'herbe précoce, nombre de bovins à l'hectare limité et fonction de la pousse de l'herbe, élevage au pâturage durant 2 saisons minimum, respect du rythme physiologique des animaux par l'affectation du pré le mieux adapté à leur stade de croissance, fourrages hivernaux issus de l'aire géographique. Ce système impose à chaque animal de croître au rythme des saisons avec une alternance de périodes de forte croissance (pâturage) et de paliers sans perte de poids (période hivernale). Cette croissance discontinue de l'animal est appelée « phénomène de croissance compensatrice ».

Grâce à leur connaissance des sols et de la végétation, les éleveurs réservent les meilleurs herbages à l'engraissement des animaux. Ce sont les prés dits « prés d'embouche ». Leur supériorité nutritionnelle est assurée par des sols profonds, à texture fine, chargés en matières organiques et à fortes réserves en eau [*Caractérisation floristique des prés d'engraissement Bœuf de Charolles, B. Dury, 2006*]. Ces caractéristiques assurent le développement de bonnes graminées et légumineuses (par exemple Ray-grass anglais, Pâturin commun, Vulpin des prés, Agrostis, Trèfles et Lotier corniculé) dont la succession des floraisons sur l'année garantit la valeur nutritionnelle du couvert végétal. Ces prés d'embouche, exempts d'engrais de synthèses, ne sont jamais labourés et réclament des soins dont l'absence entraîne rapidement leur dégradation

(entretien des haies, fauche des refus etc.). Ils font l'objet d'une identification parcellaire selon des critères spécifiques.

L'essentiel des techniques traditionnelles d'embouche réside dans l'adéquation du nombre d'animaux mis en finition dans une parcelle avec la capacité d'engraissement à l'herbe de cette parcelle. Ainsi, en fonction de la pousse de l'herbe, l'éleveur charge ou décharge ses prairies permanentes de manière à maintenir une qualité nutritionnelle constante.

Au fur et à mesure de leur croissance et de leur développement, l'éleveur réalise un tri des animaux en fonction de leurs aptitudes propres : à chaque intersaison, au sevrage, à la mise à la reproduction, à la mise à l'herbe, à chaque changement de pré, pour la mise à l'engraissement. En 1908, P. Diffloth (*in* Bernadette Lizet, *L'herbe violente. Enquête ethnobotanique en pays brionnais, Études rurales, Sauvage et domestique*), 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 »*. En vue de l'abattage, l'éleveur réalise le tri ultime en prélevant les animaux de leur parcelle en fonction de leur état optimum d'engraissement.

Ainsi, seuls certains animaux de l'exploitation sont destinés à la production de viande « Bœuf de Charolles ».

Les chevilles et abatteurs locaux ont développé une maîtrise des procédés d'abattage et de transformation, dans le but de préserver les spécificités initiales de la viande, acquises sous l'influence des conditions d'élevage, et d'optimiser les aptitudes à la maturation des carcasses : pratique d'un émoussage léger visant à conserver une couche de gras de couverture sur l'aloiau, descente en température progressive des carcasses, définition d'un pH ultime.

Ils réalisent également un important travail de sélection des carcasses sur la base des caractéristiques spécifiques du produit définies.

Ainsi, seules certaines carcasses sont destinées à la production de viande « Bœuf de Charolles ».

5.2. Spécificité du produit

Les carcasses « Bœuf de Charolles » se caractérisent par leurs proportions équilibrées entre l'avant et l'arrière et une couleur vive évoluant du rouge clair au rouge foncé. D'un poids supérieur à 360 kilogrammes pour les vaches et les mâles castrés et supérieur à 320 kilogrammes pour les génisses, leur conformation (épaules, cuisses et filets rebondis) évolue de R à E selon la grille communautaire de classement EUROP.

Le gras de couverture, apprécié par l'état d'engraissement externe, couvre l'aloiau de la carcasse. Il est compris entre 2+ à 3+ selon la grille communautaire de classement EUROP et varie de blanc crème à jaune.

Le gras infiltré, évalué par l'état d'engraissement interne, pénètre la cage thoracique mais laisse apparaître les côtes. Il varie de 2+ à 3+ selon la grille communautaire de classement EUROP.

L'originalité de l'appellation « Bœuf de Charolles » réside dans la qualité initiale des carcasses dont on apprécie la texture, encore appelée « grain de viande », révélatrice de la tendreté finale de la viande. Celle-ci varie de « très fine » à « normale ».

La viande est d'une couleur rouge vif, marbrée et finement persillée. Sa texture, peu nerveuse, fine et tendre, est d'une jutosité soutenue qui exprime en bouche une saveur légèrement acidulée. Sa typicité s'exprime à la cuisson, au nez et en bouche, par l'intensité et la richesse de ses arômes et odeurs (animal, matière grasse, végétal, produits céréaliers, ...).

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

Sur cette aire géographique, la manière dont les pratiques de production utilisent traditionnellement les caractéristiques du milieu aboutit à l'obtention d'une viande originale et typique.

Le recours à la race charolaise dans son berceau d'origine, la sélection rigoureuse des animaux tout au long de leur vie, la finition lente, à l'âge adulte, sur des parcelles spécifiques, et la complémentation rationnée permettent d'obtenir des carcasses lourdes, couvertes et infiltrées de gras. Cette conformation et cet état d'engraissement des carcasses sont responsables de l'aspect marbré et finement persillé de la viande « Bœuf de Charolles ».

Le respect des cycles de croissance saisonniers, sans perte de poids, permet de limiter le développement de collagène dans les tissus, responsable de la dureté de la viande. La tendreté initiale des muscles ainsi obtenue, conjuguée à l'aptitude à la maturation des carcasses, confèrent à la viande sa texture fine et tendre.

L'élevage long au pâturage accroît le métabolisme oxydatif des muscles des animaux, responsable de la flaveur de la viande. Ce mode d'élevage, réalisé sur un parcellaire vallonné, force l'exercice physique des animaux. L'eau contenue dans les muscles est ainsi piégée par leur structure métabolique. Cela offre à la viande une jutosité soutenue importante et une saveur légèrement acidulée.

L'alimentation en herbe et en foin de qualité induit la couleur rouge vif de la viande et lui transfère des antioxydants naturels qui permettent de stabiliser cette couleur. L'âge des animaux influe sur l'intensité de cette couleur qui peut varier de rouge clair à rouge foncé.

L'état de santé et la maturité physiologique des animaux couplés à une alimentation en période de finition basée sur les ressources herbagères, avec des compléments exempts de fourrages fermentés participent à l'équilibre du métabolisme glycolytique des muscles, améliorant ainsi la couleur et la tendreté de la viande, et développent l'aptitude des carcasses à la maturation.

La diversité botanique du milieu influence les qualités des graisses de la viande. Ainsi, leur couleur varie de jaune à crème. Les particularités des gras (quantité, qualité) couplées à une jutosité importante révèlent une intensité et une richesse d'odeurs et d'arômes remarquables de la viande « Bœuf de Charolles ».

L'abattage des animaux, réalisé à l'optimum de l'engraissement, contribue à l'équilibre entre le développement musculaire et l'infiltration de gras dans les tissus.

Par la maîtrise des procédés d'abattage et de transformation, les chevilles et abatteurs locaux préservent et révèlent le travail initié par les éleveurs. La pratique d'un émoussage léger protège la carcasse de la dessiccation et favorise la maturation de la viande. La gestion des températures et du pH des carcasses participent au maintien de la tendreté de la viande.

L'ensemble des savoir-faire développés par les éleveurs et les abatteurs ainsi que le maintien des caractéristiques spécifiques de la viande « Bœuf de Charolles » sont entretenus et perdurent grâce aux multiples échanges entre ces acteurs dans la zone (marchés aux bestiaux, concours d'animaux gras, foire aux reproducteurs et manifestations diverses...).

Référence à la publication du cahier des charges

(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)