

Publication d'une demande d'enregistrement au sens 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

(2009/C 222/07)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de 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 partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«PINTADEAU DE LA DRÔME»

N° CE: FR-PGI-0005-0546-30.03.2006

AOP () IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. Service Compétent de l'État membre:

Nom: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Adresse: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE
Tél. +33 153898000
Télécopieur +33 142255797
Courrier électronique: info@inao.gouv.fr

2. Groupement:

Nom: Syndicat de défense du Pintadeau de la Drôme
Adresse: ZA La pimpie
26120 Montelier
FRANCE
Tél. +33 475601500
Télécopieur +33 475599950
Courrier électronique: pintadeau.drome2@freesbee.fr
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

4. Cahier des charges:

(résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006)

4.1. Nom:

«Pintadeau de la Drôme»

4.2. Description:

Le pintadeau de la Drôme est une jeune pintade qui présente les caractéristiques suivantes

- Pintadeau = jeunes pintades dont la pointe du sternum est flexible, non ossifiée,
- Issue de souches à croissance lente, présentant un plumage gris, bleuâtre, des tarses foncés,
- Volailles ayant un poids vif «moyen» à l'abattage de 1 750 g (plus ou moins 450 g),
- Age à l'abattage compris entre 87 et 100 jours,
- Volailles dont la viande présente un caractère «sauvage» se traduisant par une viande moins grasse, une intensité de goût plus prononcée, ainsi qu'une texture plus ferme et plus fibreuse.

Les pintadeaux de la Drôme sont commercialisés en frais, sous plusieurs présentations:

entiers:

- présentation en effilé, nu,
- présentation en prêt à cuire, nu ou sur barquette sous film,

découpés:

- présentation découpés sur barquette sous film ou sous atmosphère,
- présentation découpés «vrac».

4.3. Aire géographique:

L'élevage de pintadeau de la Drôme est réalisé dans une aire géographique qui s'inscrit à l'intérieur de 256 communes du département de la Drôme réparties de la façon suivante:

- Toutes les communes des cantons de Bourg de Péage, Crest-Nord, Crest-Sud, Le Grand-Serre, Grignan, Loriol-sur-Drôme, Marsanne, Montélimar I, Montélimar II, Pierrelatte, Romans I, Romans II, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Vallier, Tain-l'Hermitage, Bourg-les-Valence, Portesles-Valence,
- Canton de Bourdeaux à l'exception des communes de Bézaudun-sur-Bine, Bouvières et les-Tonils,
- Canton de Buis-les-Baronnies à l'exception des communes de Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bésignan, Plaisians, Poët-en-Percip, Rioms, Rochebrunne, la-Roche-sur-le-Buis, la-Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Saint-Sauveur-Gouvernet et Vercoiran,
- Canton de Chabeuil à l'exception de la commune de le- Chaffal,
- Canton de Die à l'exception des communes de Aix-en-Diois, Chamaloc, Laval-d'Aix, Marignac-en-Diois, Molières-Glandaz, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Romeyer, Saint-Andéol, Saint-Julien-en-Quint et Vachères-en-Quint,
- Canton de Dieulefit à l'exception des communes de Comps, Orcinas, Teyssières et Vesc,
- Canton de Nyons à l'exception des communes de Arpavon, Chaudebonne, Eyroles et Valouse,
- Canton de Rémuzat à l'exception des communes de la-Charce, Chauvac-Laux-Montaux, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Lemps, Montferrand-la-Fare, Pelonne, Poët-Sigillat, Pommerol , Roussieux, Saint-May et Verclause,
- Canton de Saillans à l'exception des communes de la-Chaudière, Eygluy-Escoulin, Rimon-et-Savel,
- Canton de Saint Jean en Royans à l'exception des communes de Bouvante et Léoncel.

L'observation générale de la plupart des terrains de cette aire de production permet de constater que ceux-ci s'échauffent facilement en surface et se ressuient aisément.

Toutes les communes de la zone sont situées à une altitude moyenne inférieure à 500 m. Seules 3 communes situées à plus de 500 m d'altitude mais présentant un microclimat lié à une exposition favorable des terres ont été retenues, il s'agit de:

- Poët-Celard (547 m) canton de Bourdeaux,
- Gigors et Lozeron (585 m) canton de Crest-Nord,
- Montréal les Sources (605 m) canton de Rémuzat.

L'élevage des pintadeaux de 1 jour jusqu'à l'enlèvement est réalisé dans l'aire géographique.

Les activités de couvoir, d'abattage et de conditionnement des produits peuvent être réalisées hors de la zone IGP.

4.4. Preuve de l'origine:

Tous les membres de la filière sont répertoriés (couvoir, fabricants d'aliments, éleveurs, abattoirs).

Chaque lot de pintadeaux fait l'objet d'enregistrements documentaires: déclaration de mise en place par le couvoir, bons de livraison des pintadeaux à un jour, déclaration de départ pour l'abattoir et bon d'enlèvement de l'abattoir, déclaration des étiquettes utilisées pour les pintadeaux après abattage et déclaration des pintadeaux déclassés. Les étiquettes sont toutes numérotées. Apposition sur les carcasses d'une étiquette numérotée individuellement, d'un scellé (étiquette autocollante contenant le numéro d'agrément de l'abattoir prédécoupée en 3 parties qui ne permet pas son décollage intégral) et ou d'une

étiquette DLC identifiée par l'estampille sanitaire ou par le nom de l'abattoir. Des contrôles de cohérence de ces informations permettent d'assurer la traçabilité du produit.

4.5. Méthode d'obtention:

Le pintadeau de la Drôme est élevé selon un système qui se caractérise par:

- L'utilisation de souches à croissance lente, fruit du croisement de plusieurs souches, dont les individus qui les composent ont une caractéristique en commun, un phénotype, un caractère organoleptique et d'être originaires de la Drôme,
- Une densité d'oiseaux dans les bâtiments limitée à 13 animaux/m² avec accès à partir de 6 à 8 semaines selon les saisons à une volière dont la surface est double de celle du bâtiment et dont la hauteur est supérieure à 2 mètres avec accès libre de 9 h au crépuscule,
- Une alimentation 100 % végétale, minérale et vitamines dont un minimum de 70 % de céréales lors des phases de croissance et de finition et finition aux pépins de raisins à partir de la 10^{ème} semaine par une distribution à la volée ou dans les trémies de 250 kg maximum par bâtiment de 400 m²,
- Age d'abattage fixé entre 87 jours minimum et 100 jours maximum,
- Tri des carcasses à l'abattoir (sélection et tri des carcasses à peau fine, «couverte» mais pas trop grasse, sans eau ajoutée, de classe au moins égale à la classe A et de poids minimum 850 g en éviscéré sans abat et de 1 100 g en effilé).

Toutes les étapes se déroulent dans l'aire géographique à l'exception des activités de couvoir, d'abattage et de conditionnement qui peuvent se dérouler hors de l'aire de production.

4.6. Lien:

Le lien avec l'origine géographique repose sur:

Une réputation historique

Elle est liée à l'existence d'élevage de pintadeaux dans la région dès la fin du 19^{ème} siècle. Les pintadeaux sont élevés en petit nombre dans de nombreuses exploitations de la Drôme et sont expédiés dans les grandes villes du Sud Est où le plat jouit d'un fort prestige.

Les experts nommés par le tribunal de grande instance de Valence (Drôme) en 1969 ont conclu que l'élevage du pintadeau est implanté dans la Drôme depuis un temps immémorial. La vente du pintadeau était courante entre les deux guerres et existait probablement bien avant la première guerre mondiale. Des factures de grossistes datées des années 1930 permettent de se faire une idée de l'importance du marché.

Une réputation actuelle

L'attribution en 1969 de l'appellation d'origine garantie par le tribunal de grande instance de Valence (Drôme) au pintadeau de la Drôme a confirmé cette réputation ancienne.

Le pintadeau de la Drôme a pris une très grande place dans la gastronomie locale et est particulièrement réputé auprès des grands restaurateurs de la région.

Sa notoriété se traduit à travers des manifestations telles que le concours général agricole, où le pintadeau de la Drôme a obtenu la médaille de bronze en 1996, ou encore des séances de dégustations rassemblant un grand public telles que celle qui a été organisée à Bruxelles en 1993 et réunissant plus de 1 500 professionnels.

Aujourd'hui, le pintadeau de la Drôme est recherché par le consommateur, en effet il est mentionné dans un certain nombre de menus de restaurants de la région. Par ailleurs, il est associé aux produits «d'origine et de qualité» de la région comme le démontre ce guide «Promenade gourmande en Drôme — une table et un terroir».

Cette réputation actuelle n'a pas été démentie par une étude de notoriété réalisée en décembre 2005 à l'initiative du syndicat de défense du pintadeau de la Drôme:

- 75 % à 85 % des consommateurs ont entendu parler du Pintadeau de la Drôme,
- Le pintadeau bénéficie d'une notoriété et d'une bonne image auprès des distributeurs et des consommateurs de pintades en région Rhône-Alpes et particulièrement en région lyonnaise.

Autres caractéristiques spécifiques

La Drôme est une région où l'aviculture a toujours été très présente dans les exploitations agricoles, à l'origine, très polyvalentes. Ces exploitations se sont développées depuis les années 1960 par une spécialisation de leurs productions. L'élevage du pintadeau de la Drôme n'a pas échappé à cette règle. Les bâtiments d'élevage destinés à cette production sont aujourd'hui spécialisés et spécifiques de la production de pintadeau de la Drôme puisqu'ils sont dotés de volières conformes aux pratiques locales.

Il est intéressant de souligner que ce système de parcours avec volière ne se retrouve pas dans les autres régions d'élevage de pintadeau.

Les éleveurs qui produisent du pintadeau de la Drôme mettent donc en œuvre une méthode d'élevage spécifique à la région, elle est fondée sur:

- l'utilisation de souches spécifiques à la zone: le pintadeau de la Drôme est issu de souches à croissance lente. Bien identifié sur le plan zootechnique, elles sont le résultat du croisement de plusieurs souches, dont les individus qui les composent ont en commun d'être originaires de la Drôme,
- un climat favorable en lien avec un système d'élevage spécifique à la région: la zone de production du pintadeau de la Drôme est clairement définie dans les zones les mieux exposées et sur les sols les plus filtrants. Le climat ensoleillé de la Drôme est bénéfique au développement des pintadeaux, de plus, il favorise la sortie des animaux en volière. Ainsi ce mode d'élevage, proche des habitudes naturelles du pintadeau lui laisse une grande liberté sous le soleil et le vent de la vallée de la Drôme. Le pintadeau de la Drôme bénéficie ainsi d'exercice au grand air qui a une incidence directe sur la pigmentation foncée caractéristique de sa peau et de sa chair ainsi que sur son état d'engraissement,
- une alimentation liée à la zone: la ration alimentaire du pintadeau de la Drôme prévoit que les céréales et issus de céréales constituent l'alimentation principale (70 % de la partie croissance et finition) des pintadeaux. Celles-ci sont largement produites dans la Drôme (maïs, blé, orge...).

A partir de la 10^{ème} semaine, l'alimentation comporte des pépins de raisins. En effet, une pratique ancienne d'élevage de cette région consistait à distribuer aux volailles de ferme les marcs issus des pressoirs, ainsi que les pulpes de distillation, sachant qu'autrefois la plupart des exploitations agricoles drômoises produisaient leur vin pour la consommation familiale. Des témoignages rapportent tous que les marcs des pressoirs ainsi que les pulpes issues de la distillation étaient distribués aux «volailles de la ferme» et «les pintadeaux raffolaient de pépins».

Cette pratique ancienne et traditionnelle est toujours pratiquée de nos jours, et, même si aujourd'hui les pépins de raisin ne proviennent plus directement de l'exploitation, leur utilisation en tant qu'aliment de finition demeure une caractéristique qui confère sa spécificité au pintadeau de la Drôme.

Cet apport alimentaire en finition conforme aux pratiques ancestrales de la région apporte les améliorations gustatives que l'analyse sensorielle a démontrées à savoir: accentuation du caractère « sauvage » de la viande se traduisant par une intensité de goût plus prononcée, ainsi qu'une texture plus ferme et plus fibreuse.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: Qualite-France SA
Adresse: Le Guillaumet
60 Avenue du Général De Gaulle
92046 Paris La Defense Cedex
FRANCE
Tél. +33 141970074
Télécopieur +33 141970832
Courrier électronique: —

4.8. Étiquetage:

Il sera fait mention des termes «Pintadeau de la Drôme».

Référence à la publication du cahier des charges:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCPintadeauDeLaDrôme.pdf>