

Publication d'une demande 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

(2006/C 279/03)

Cette 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.

FICHE RÉSUMÉE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

Demande d'enregistrement conformément à l'article 5 et à l'article 17, paragraphe 2,

«BAREGES-GAVARNIE»

N° CE: FR/PDO/005/0306/30.7.2003

AOP (X) IGP ()

Cette fiche est un résumé établi à titre d'information. Pour une information complète il est loisible aux parties intéressées de consulter la version complète du cahier des charges soit auprès des services des autorités nationales indiqués dans la section 1, soit auprès des services de la Commission européenne ⁽¹⁾.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Institut National des Appellations d'Origine
Adresse: 51, Rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tél. (33) 1 53 89 80 00
Fax (33) 1 42 25 57 97
Courriel: info@inao.gouv.fr

2. *Groupement demandeur:*

Nom: Association Interprofessionnelle du Mouton Barèges-Gavarnie
Adresse: Maison des Associations — Soucastets
F-64120 LUZ SAINT-SAUVEUR
Tél. (33) 562 92 32 16
Fax —
Courriel: —
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. *Type de produit:*

Classe 1.1. Viande (et abats) fraîche

4. *Description du cahier des charges (résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)*

4.1. Nom:

«Barèges-Gavarnie»

⁽¹⁾ Commission européenne, Direction générale de l'agriculture et du développement rural, Politique de qualité des produits agricoles, B-1049 Bruxelles.

4.2. Description:

Viande fraîche d'ovin adulte, brebis âgée de 2 à 6 ans ou mâle castré dit «doublon» âgé de plus de 18 mois.

La carcasse de brebis pèse 22 kg minimum, celle des doublons 23 kg minimum.

La carcasse est longiligne, les gigots sont allongés et plats, la selle est large à sa base. Le gras de couverture, ciré à gras, est bien blanc.

La viande présente une couleur rouge prononcé, soutenu, vif et brillant. Elle est persillée sans excès de gras. Elle ne présente pas d'odeur forte de viande de mouton ni de suint.

4.3. Aire géographique:

La viande provient d'animaux nés, élevés et abattus dans l'aire géographique, constituée des communes suivantes du département des Hautes-Pyrénées: Barèges, Betpouey, Chèze, Esquièze-Sère, Esterre, Gavarnie, Gèdre, Grust, Luz-St-Sauveur, Saligos, Sassis, Sazos, Sers, Viella, Viey, Viscos, Vizos, et une partie de la commune de Cautehets.

A l'intérieur de cette aire de production, il est défini une «zone d'estive» dans laquelle les animaux doivent obligatoirement séjourner pendant la période estivale.

4.4. Preuve de l'origine:

Chaque opérateur souscrit une déclaration d'aptitude auprès de l'Institut national des appellations d'origine (INAO), cette déclaration d'aptitude permet aux services de l'INAO de recenser tous les opérateurs de l'appellation.

Les troupeaux d'ovins sont constitués par les animaux reconnus au regard du cahier des charges de l'appellation. Les animaux aptes sont identifiés par un marquage aux deux oreilles réalisé avant leur première montée en estive.

Chaque éleveur tient à jour un registre appelé «inventaire des animaux aptes».

L'animal reconnu apte sortant du troupeau pour l'abattoir est accompagné d'un bordereau d'enlèvement rempli par l'éleveur.

Les abattoirs tiennent à jour des registres d'entrées et de sorties permettant d'identifier la provenance et la destination des ovins et de la viande.

Les registres cités ci-dessus sont tenus à la disposition des agents chargés du contrôle.

Seules les carcasses sur lesquelles a été reporté le signe d'identification spécifique de l'animal font l'objet d'un examen organoleptique. Les carcasses conformes au cahier des charges de l'appellation sont marquées des deux côtés d'une bande à l'encre portant en continu le sigle «B-G».

La carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette qui assure l'identification de la viande.

4.5. Méthode d'obtention:

Les animaux doivent être nés, élevés et abattus dans l'aire géographique précisée au point 4-3.

Race et troupeau

Les troupeaux devront être composés exclusivement d'ovins de race barégeoise. La sélection génétique doit correspondre aux pratiques de l'estive en liberté. La totalité du troupeau ovin présent sur l'exploitation doit être conforme au cahier des charges de l'appellation. Chaque troupeau comprend au moins un bélier de race barégeoise pour 50 brebis et doit comporter au minimum 20 %, par rapport à l'effectif des brebis, de mâles castrés (doublon) toutes tranches d'âges confondues. L'éleveur conserve les agnelles de renouvellement issues de son propre troupeau dans une proportion minimale de 30 % du nombre des brebis. Tout animal doit être présent de façon continue au moins 12 mois dans le cheptel de l'exploitation. La lutte doit être naturelle. La castration est effectuée après la descente des testicules dans le scrotum.

Conduite du troupeau et pratiques pastorales

L'élevage des animaux doit se dérouler au rythme des saisons et de la pousse de l'herbe, en fonction de l'altitude et de l'exposition des pâturages. Le chargement total des animaux sur une exploitation ne peut excéder 1,4 UGB/ha, les estives et bas-vacants étant pris en compte dans le calcul pour un maximum de 180 j/an. Les prairies sont exploitées par fauche ou pâture. Selon des pratiques ancestrales, la vie des animaux dans l'année comporte 4 étapes successives.

La période hivernale: du 1^{er} novembre au 31 mars, les animaux séjournent au point le plus bas de l'exploitation, dans les bergeries situées à proximité des villages. L'accès à la pâture sur les prairies de fauche est obligatoire dès que les conditions climatiques le permettent.

L'intersaison: au printemps et à l'automne, pendant ces périodes de transition, les animaux séjournent et pâturent sur les secteurs de moyenne montagne appelés «zone intermédiaire» ou zone «des granges foraines». L'altitude des zones intermédiaires est comprise entre 1 000 et 1 800 m. Chaque éleveur doit disposer d'une surface de pâture dans cette zone intermédiaire.

L'estive: en été, de mai à octobre. Les animaux sont conduits sur des pâturages appelés «estives» dont l'altitude varie de 1 500 à 2 800 m et dont la zone a été définie. Le pâturage en estive est obligatoire pour la totalité du troupeau au minimum du 15 juin au 31 août à l'exception des animaux sortis pour abattage. En estive, les animaux pâturent en liberté totale de jour comme de nuit afin de trouver l'alimentation nécessaire à leur croissance et leur engraissement. Pour prétendre à l'appellation les animaux doivent avoir estivé au minimum deux fois. En ce qui concerne les mâles castrés (doublons) au cours de la deuxième estive, ils ne peuvent être abattus avant le 1^{er} juillet.

Afin de préserver la diversité de la flore sauvage, les chargements en estive ne doivent pas excéder 0,5 UGB/ha toutes espèces animales confondues.

Alimentation

L'alimentation est constituée principalement par la pâture en plein air des prairies de fauche, des bas-vacants collectifs et des estives.

Pendant la période hivernale l'alimentation est constituée principalement de foin et regains récoltés dans l'aire de production. En cas d'insuffisance en ressources fourragères au cours de cette période des achats de fourrages secs extérieurs à l'aire de production sont autorisés, dans la limite de 20 % des besoins du troupeau pendant cette période. En complément des fourrages secs, l'apport de céréales en grains entiers ou concassés est autorisé pour les brebis et les mâles castrés. Pendant l'intersaison et l'estive, seule la pâture est autorisée. Quelques dérogations aux règles d'alimentation sont prévues pour les agneaux et les brebis fraîchement agnelées.

Les fourrages fermentés partiellement ou en totalité tels que l'ensilage ou l'enrubannage sont interdits sur l'exploitation. Toutefois, les exploitations qui élèvent un troupeau de bovins totalement séparé du troupeau ovin peuvent distribuer ce type d'aliment aux bovins sur autorisation annuelle accordée par les services de l'Institut national des appellations d'origine.

Les seuls additifs des aliments autorisés sont les vitamines, les oligo-éléments et les additifs technologiques contenus dans les pierres à lécher ou dans les aliments complets destinés aux animaux de moins de 4 mois.

Abattage

Afin de préserver les animaux d'un stress trop important et de garantir une meilleure qualité de viande, la durée de transport des animaux entre la fin du chargement et le début du déchargement à l'abattoir ne doit pas dépasser une heure. L'abattage intervient dans un délai maximum de 15 heures après le début du déchargement. La dépouille et l'éviscération se font avec un soin particulier de manière à ne pas arracher le gras de couverture et ne pas souiller les carcasses qui ne sont pas lavées. Les carcasses entières subissent dans une salle frigorifique fortement ventilée une période de ressuage à une température comprise entre 4 et 6 °C pendant 24 heures minimum.

4.6. Lien:

L'aire géographique est une unité très fermée et très difficile d'accès, cette vallée étant très isolée notamment en hiver. Les hommes ont dû s'organiser pour y vivre quasiment en autarcie et exploiter au maximum les ressources naturelles à leur disposition.

Délimité par le relief, le milieu présente des caractéristiques climatiques particulières de type climat océanique d'abri à tendance continental, caractérisé par la luminosité et des périodes de sécheresse favorisant la récolte de foin. Les variations des facteurs température et nébulosité entraînent une organisation verticale de la végétation bien visible dans le paysage. Face à ces contraintes de milieu très fortes, les éleveurs ont utilisé tous les niveaux altitudinaux en fonction des saisons et ont transformé l'écosystème d'origine en un système agro-sylvo-pastoral qui a littéralement façonné le paysage en maintenant des espaces ouverts de type pelouse: ceux-ci portent une flore endémique très variée.

Les pratiques pastorales de ce système d'élevage particulier optimisent l'utilisation des trois niveaux d'altitude: fond des vallées en hiver, étage intermédiaire au printemps et à l'automne, estive en été. Elles privilégient le pâturage à toutes les saisons, notamment en estive où les moutons pâturent nuit et jour en liberté totale. Réciproquement, l'environnement naturel est préservé par l'existence de la production de viande ovine. Par ailleurs, ce système d'élevage s'est maintenu dans le secteur en raison de la demande de viande de mouton.

La viande d'appellation «Barèges-Gavarnie» se fonde sur une race locale: la race barégeoise qui n'existe que dans l'aire géographique de l'appellation. Elle fait partie des races rustiques des Pyrénées centrales. Elle s'est parfaitement adaptée par différentes caractéristiques morphologiques, métaboliques et comportementales aux conditions du milieu, aux pratiques d'élevage aux différents étages de l'espace montagnard, notamment par son aptitude à la transhumance en estive, et aux objectifs de production d'une viande ovine adulte. Ses caractéristiques de désaisonnement, de résistance aux conditions climatiques, son comportement grégaire adapté à la vie en liberté totale en estive en altitude, sa résistance à la restriction alimentaire en hiver et sa capacité d'engraissement à l'herbe en font la race d'élection de la viande «Barèges-Gavarnie» .

Ce sont ces pratiques pastorales, et particulièrement la vie en liberté en estive, qui confèrent à la viande des ovins adultes de cette race ses caractéristiques originales et typiques de l'appellation.

4.7. Structure de contrôle:

Nom: I.N.A.O.

Adresse: 51, Rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tél. (33) 153 89 80 00

Fax (33) 142 25 57 97

Courriel: info@inao.gouv.fr

Nom: D.G.C.C.R.F.

Adresse: 59, Bd V. Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Tél. —

Fax —

Courriel: —

4.8. Étiquetage:

La carcasse doit être marquée à l'encre alimentaire d'une bande d'identification portant en continu le sigle «B-G» sur les deux côtés de la carcasse et sur toute la longueur.

La carcasse et les pièces de découpe sont accompagnées d'une étiquette précisant:

- le nom de l'appellation d'origine,
- la mention «Appellation d'Origine Contrôlée» ou «AOC»,
- la mention «doublon», lorsque la viande est issue de mâles castrés de plus de 18 mois,
- le numéro d'identification spécifique de l'animal,
- la date de l'abattage,
- le nom de l'éleveur en clair,
- le nom et l'adresse de l'atelier de découpe ou de l'abattoir,
- la mention «la carcasse ne peut être découpée avant une durée de 5 jours à compter de la date d'abattage».

4.9. Exigences nationales:

Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée «Barèges-Gavarnie».
