

AUTRES ACTES

COMMISSION

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 appellations d'origine et des indications géographiques

(2008/C 73/09)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. 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

«BŒUF DE BAZAS»

N° CE: FR/PDO/005/0344/21.04.2004

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 (I.N.A.O.)
Adresse: 51, rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tél. (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
E-mail: info@inao.gouv.fr

2. Groupement:

Nom: Association pour la Défense du Bœuf de Bazas
Adresse: 3, Lagrange Est
F-33430 Bazas
Tél. (33) 556 25 03 32
Faxur: (33) 556 25 23 80
E-mail: bazas.elevage@expalliance.fr
Composition: producteurs/transformateurs (X) autres ()

3. Type de produit:

Classe 1.1. Viandes (et abats) frais.

(¹) JOL 93 du 31.3.2006, p. 12.

4. Cahier des charges:

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

4.1. Nom: «Bœuf de Bazas»

4.2. Description: Animal de race Bazadaise, Blonde d'Aquitaine ou issu du croisement entre ces deux races.

Viandes fraîches: carcasse, demi-carcasse, quartier, découpe.

Âge d'abattage des animaux:

— Génisses: 30 mois minimum — 48 mois maximum

— Vaches: 36 mois minimum — 108 mois maximum

— Bœufs: 36 mois minimum — 60 mois maximum

Caractéristiques des carcasses:

— Poids minimum:

— 300 kg pour les génisses et les vaches,

— 380 kg pour les bœufs.

— Conformation E, U, R

— État d'engraissement 3 et 4

— Pas d'émoussage pour les carcasses ayant un niveau d'engraissement de 3, émoussage partiel pour celles ayant un niveau d'engraissement égal à 4.

— Couleur de la viande: rouge franc.

4.3. Aire géographique: Les animaux devront être nés, élevés, engraisés et abattus dans l'aire de production «Bazas» comprenant:

— Le département de la Gironde.

— Les cantons suivants du département des Landes: Aire sur Adour, Gabarret, Geaune, Grenade sur Adour, Labrit, Mimizan, Morcenx, Parentis-en-Born, Pissos, Roquefort, Sabres, Sore, Villeneuve-de-Marsan, Mont-de-Marsan, Tartas.

— Les cantons limitrophes de la Gironde et des landes dans le Lot et Garonne et le Gers, à savoir:

— Les cantons de Bouglon, Casteljaloux, Duras, Houeilles, Marmande, Meilhan-sur-Garonne, Mézin et Seyches du Lot et Garonne, limitrophes de la Gironde et des Landes.

— Les cantons de Cazaubon, Nogaro, Riscle, Eauze du Gers, limitrophes des Landes.

Afin de limiter les effets du transport sur la qualité de la viande (bien-être animal, limitation du stress) et d'assurer un meilleur suivi des carcasses et de la méthode d'émoussage spécifique, les abattoirs référencés pour l'abattage des Bœufs de Bazas sont localisés sur la zone de production. Ceci permet de maintenir les caractéristiques organoleptiques des carcasses.

4.4. Preuve de l'origine: L'animal est identifié au plus tard avant l'âge de 7 jours avec une marque auriculaire agréée à chaque oreille, ces deux marques auriculaires portant le numéro national d'identification exclusif de l'animal.

Un document d'identification («Passeport») accompagne l'animal jusqu'à l'abattoir: il comporte les références de l'animal (date de naissance, code race, numéro national d'identification de l'animal, ...).

Ce passeport permet également de connaître les différents lieux d'élevage où l'animal a séjourné: une étiquette de mouvement est apposée par chacun des détenteurs de l'animal et chaque lieu d'élevage est identifié par un numéro unique (les 5 premiers chiffres désignent les numéros du code INSEE du département et de la commune de l'élevage). L'origine géographique des animaux est par conséquent connue.

À l'abattoir, la carcasse est identifiée par un numéro d'abattage permettant de faire le lien avec le numéro national d'identification; la carcasse est identifiée à l'encre alimentaire par le logo «Bœuf de Bazas». Un certificat de garantie numéroté, sur lequel est reporté le numéro national d'identification de l'animal et son numéro d'abattage, accompagne chaque carcasse, demi-carcasse ou quartier de carcasse vendu à un boucher. Les bouchers vendent en exclusivité ou en double rayon. Les contrôles de comptabilité matière complètent ce dispositif.

- 4.5. *Méthode d'obtention:* Élevage des animaux pendant 30 mois minimum pour les génisses et 36 mois minimum pour les vaches et les bœufs,

Veaux élevés selon le mode de conduite du troupeau allaitant (allaités par leur mère).

Animaux conduits 7 mois minimum par an en pâture, sauf conditions climatiques exceptionnelles.

Alimentation à l'herbe ou avec des fourrages produits principalement sur l'exploitation et des aliments complémentaires référencés par l'Association pour la Défense du Bœuf de Bazas.

Alimentation en phase d'engraissement (finition): cette phase d'une durée minimum de 4 mois a pour objectif de finir l'engraissement des animaux et permet d'atteindre les caractéristiques qualitatives optimales des carcasses et des viandes.

Durant la phase de finition ou tout au moins les 2 derniers mois, l'animal est obligatoirement alimenté à l'auge ou en lot.

La finition est réalisée à l'aide de céréales ou issues (maïs, blé, orge, triticale, avoine, seigle...) complétées par des fourrages grossiers (pâturage, foin) et/ou de racines et tubercules.

L'éleveur — engraisseur devra adapter la ration à l'état biologique de l'animal et à son appétit. Dans ce cadre, la distribution d'ensilage de maïs et/ou d'herbe est autorisée, sans jamais dépasser 50 % de la matière sèche de la ration, en complément des céréales qui devront constituer la base énergétique de la ration.

En complément des céréales, la distribution de tourteaux (principalement de soja et de lin) est autorisée.

Traditionnellement plus de 70 % des aliments sont produits sur l'exploitation soit plus de 90 % de l'alimentation sur la vie d'un bovin.

Maturation des viandes: 10 jours minimum.

- 4.6. *Lien:*

Une caractéristique particulière:

Le climat océanique de la zone (hivers doux, pluies fréquentes et réparties dans l'année, ensoleillement important) permet d'exploiter les herbages en prairies naturelles ou temporaires et de laisser pâturer les animaux pendant plus de la moitié de l'année.

Les races retenues pour la production du «Bœuf de Bazas» sont traditionnellement utilisées dans cette zone, la race Bazadaise et la Blonde d'Aquitaine étant des races locales.

Une réputation:

L'appellation «Bœuf de Bazas» remonte au XIII^{ème} siècle et concernait les meilleures races à viande locales produites dans la région de la ville de Bazas.

La réputation du Bœuf de Bazas perdure depuis le XIII^{ème} siècle avec le défilé traditionnel des Bœufs de Bazas le jeudi de Carnaval: «La fête des Bœufs gras». Cette fête n'a jamais cessé d'exister même à des époques où elle fut menacée (Ancien Régime). Les bœufs utilisés pour le travail étaient ensuite engraisés et vendus principalement sur le marché de la ville de Bazas.

La réputation du Bœuf de Bazas est toujours d'actualité:

Au niveau local:

- la fête des bœufs gras à Bazas au moment de carnaval attire tous les ans un nombreux public et les boucheries engagées dans la démarche «Bœuf de Bazas» voient leur commercialisation progresser de 30 % sur cette période. Cette fête est fondée sur la spécificité et la notoriété du produit et à contrario, permet de maintenir au fil du temps la notoriété du bœuf de Bazas,
- d'autres communes de la zone IGP ont également développé des manifestations de ce type.

Au niveau national:

La réputation dépasse largement le cadre local. On peut reprendre quelques exemples récents:

- l'article du Figaro daté du 16 février 2003 et intitulé «le bœuf gras fait son carnaval»,
- la recette de «croustillant de queue de bœuf de Bazas au foie gras de canard poêlé des landes», présentée dans le cadre de l'émission «les escapades de Petitrenaud» diffusée sur France 5.

4.7. *Structure de contrôle:*

Nom: Qualisud

Adresse: Agropole, BP 102
F-47000 Agen

Tél. (33) 558 06 15 21

Fax (33) 558 75 13 36

E-mail: qualisud@wanadoo.fr

Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité pour la norme EN 45011.

4.8. *Étiquetage:* Dénomination de vente «Bœuf de Bazas».

L'étiquetage doit notamment comporter une plage informative destinée à renseigner le consommateur sur les caractéristiques du produit:

- type d'animal (femelle ou bœuf),
- numéro d'identification de l'animal,
- numéro d'identifiant de la carcasse le cas échéant (n° de tuerie),
- date de naissance,
- race,
- nom et adresse de l'éleveur,
- date d'abattage,
- poids de carcasse,
- classement,
- nom du destinataire.

Ce certificat accompagne la carcasse, ½ carcasse ou quartier jusqu'à la vente au consommateur.
