

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2017/C 120/17)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

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 ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«TERNERA DE EXTREMADURA»

N° UE: ES-PGI-0105-01129 — 8.7.2013

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode de production
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres [structure de contrôle]

2. Type de modification

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modifications*Description du produit*

Pour clarifier la terminologie et éviter les confusions dans l'ensemble du document, nous supprimons la phrase suivante: «Les races issues de croisements de deuxième génération protégées par la présente IGP ne peuvent être des races reproductrices» et nous la remplaçons par la phrase: «Les femelles issues de croisements par absorption protégées par la présente IGP ne peuvent être des femelles reproductrices».

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 1. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Nous supprimons les paragraphes décrivant les conditions d'exploitation et d'alimentation, qui sont répétés au point E «Description de la méthode d'obtention du produit».

L'expression «compléments alimentaires préalablement autorisés» est remplacée par «compléments alimentaires autorisés» et est mentionnée plus loin au point E «Description de la méthode d'obtention du produit», qui précise le type de compléments alimentaires permis.

Compte tenu de la manière de travailler des opérateurs, nous avons augmenté la période durant laquelle il est possible de mesurer la valeur du pH (de 24 à 48 heures), étant donné que les animaux sont abattus à des heures différentes alors qu'ils entrent dans l'atelier de découpe en même temps. Nous avons également inclus d'autres zones de mesure du pH afin de pouvoir vérifier ce paramètre sur les carcasses destinées à la découpe.

Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

D.2 Contrôles de certification

Nous supprimons le paragraphe qui décrit les races pouvant fournir de la viande protégée par l'IGP «Ternera de Extremadura», qui est répété et décrit au point B «Description du produit».

En vue de nous conformer au nouveau système de certification en vertu de la norme UNE-EN-45011, nous modifions certains paragraphes décrivant le contrôle effectué par les opérateurs conformément au cahier des charges et la vérification du respect dudit cahier par l'organe de contrôle et de certification du conseil régulateur.

Nous permettons le mélange entre les animaux appartenant aux élevages inscrits au titre de l'IGP et les autres animaux, pour autant qu'ils fassent partie du même lot de transport et que leur identification soit conservée, afin de faciliter le transport pour les petites exploitations. Nous autorisons ce mélange parce que, lorsqu'un même véhicule de transport vers l'abattoir est utilisé pour les différentes exploitations associées à des coopératives ou à des groupements de producteurs, dont certaines partagent leurs installations entre animaux couverts par l'IGP et d'autres animaux, il n'est pas jugé nécessaire de les séparer lors de leur chargement et de leur transfert vers l'abattoir.

Description de la méthode d'obtention du produit

Le libellé du paragraphe relatif à l'alimentation des vaches-mères est modifié de manière à en préciser le contenu.

À cette fin, les alinéas suivants sont supprimés et reformulés comme suit:

- les termes «et des légumineuses et concentrés fibreux autorisés» sont supprimés et remplacés par les termes suivants «et des protéagineux et d'autres matières premières, toujours d'origine végétale, tels que les minéraux et les vitamines nécessaires»,
- l'alinéa suivant est supprimé: «Le conseil régulateur publiera les listes positives de matières premières autorisées dans l'alimentation de ces animaux.»

Nous acceptons que les animaux protégés par l'indication géographique protégée soient abattus et que leurs carcasses soient découpées en même temps que l'abattage et la découpe des carcasses d'animaux non protégés par l'IGP, pour autant qu'ils restent séparés et que leur identification soit garantie. Cette modification est apportée par souci d'adaptation aux pratiques des abattoirs et n'a pas de conséquences sur l'identification et la traçabilité du produit.

Dans ce passage, les alinéas qui décrivent le contrôle du conseil régulateur sont modifiés parce qu'ils ne correspondent pas au système de certification actuel, et on décrit le contrôle des exigences établies dans le cahier des charges tel qu'il est actuellement effectué par les opérateurs, ainsi que la vérification du respect dudit cahier par l'organe de contrôle et de certification du conseil régulateur conformément au nouveau système de certification exigé par la norme UNE-EN-45011 ou toute norme la remplaçant.

Structure de contrôle

Les coordonnées du conseil régulateur ont été mises à jour. L'organe de contrôle et de certification est un organe indépendant du demandeur et accrédité à certifier des produits alimentaires par l'E.N.A.C. selon des critères mentionnés dans la norme UNE-EN 45.011 (accréditation 109/C-PR188).

Les critères ont ensuite été adaptés à la norme ISO/IEC 17065:2012.

Étiquetage

Afin de fournir aux consommateurs une information plus précise sur le produit final en ce qui concerne le croisement de première ou de deuxième génération (information qui n'est pas simple à vérifier et qui n'apparaît pas dans l'identification définitive du produit), il y a lieu de mentionner sur l'étiquette la génération de croisement dont provient la viande.

Toutes les références à la traçabilité sont éliminées de ce paragraphe étant donné qu'elles ne font pas partie de l'étiquetage.

Dans l'alinéa: «L'abattage et le traitement des animaux...», il convient de supprimer la négation et d'introduire les termes «pour autant que leur séparation et leur identification soient garanties».

La référence à l'usage de la marque est supprimée.

Législation

Ce paragraphe est supprimé parce qu'il n'a plus de raison d'être depuis l'adoption du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ⁽³⁾.

Modifications formelles:

Le terme «présent» a été supprimé dans les alinéas où il apparaissait en référence au cahier des charges, à savoir:

- au deuxième alinéa de la rubrique intitulée «Éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique»,
- au troisième alinéa de la rubrique intitulée «Description de la méthode d'obtention du produit»,
- au deuxième alinéa de la rubrique intitulée «Étiquetage».

La case lien entre la qualité et le milieu géographique n'a pas été cochée dans la demande parce que les modifications concernent uniquement la forme (déplacements et suppressions des répétitions).

Nous supprimons les premier, quatrième et cinquième alinéas du point 3. «Système de production et d'élaboration» parce qu'ils sont répétés au point B «Description du produit».

Nous supprimons les deuxième et troisième alinéas du point 3 «Système de production et d'élaboration» parce qu'ils sont répétés au point E «Description de la méthode d'obtention du produit».

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 ⁽⁴⁾

«TERNERA DE EXTREMADURA»

N° UE: ES-PGI-0105-01129 — 8.7.2013

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Ternera de Extremadura»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée 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

On entend par «Ternera de Extremadura» les carcasses provenant exclusivement d'animaux des races autochtones «Retinta», «Avileña Negra-Ibérica», «Morucha», «Blanca Cacerëña», «Berrendas» et de leurs croisements entre elles ou avec les races «Charolaise» et «Limousine», parfaitement adaptées au milieu, et avec les races autochtones mentionnées et élevées en régime de production extensif.

Les viandes visées par l'indication géographique protégée «Ternera de Extremadura» doivent présenter les caractéristiques suivantes:

- I) génisse: viande de l'animal destiné à l'abattage entre l'âge de 7 et 12 mois moins un jour. Elle présente une couleur rouge brillant, de la graisse de couleur blanche, une consistance ferme; elle est légèrement humide et de texture fine;
- II) bouvillon («añojo»): viande de l'animal destiné à l'abattage entre l'âge de 12 et 16 mois moins un jour. Elle présente une couleur entre rouge clair et rouge pourpre, de la graisse de couleur blanche, une consistance ferme au toucher; elle est légèrement humide et de texture fine;

⁽³⁾ Voir la note 1 de bas de page.

⁽⁴⁾ Voir la note 2 de bas de page.

III) taurillon: viande de l'animal destiné à l'abattage entre l'âge de 16 et 36 mois. Elle présente une couleur rouge cerise, de la graisse de couleur crème, une consistance ferme au toucher; elle est légèrement humide, de texture fine, et elle possède un niveau modéré de graisse intramusculaire.

Les types de carcasse définis répondent aux normes suivantes:

1. — carcasses des catégories A et E prévues par le règlement (CEE) n° 1208/81 du Conseil ⁽⁵⁾;
2. — conformation: E.U.R.O;
3. — état d'engraissement: 2, 3, et 4;
4. — hygiène: Application des normes européennes et nationales.
5. — 24 à 48 heures après l'abattage, le pH doit être inférieur à 6 dans le muscle *Longissimus dorsi* à hauteur de la 5^e-6^e côte et/ou des muscles de l'épaule et/ou de la surlonge et/ou de la noix, pour les carcasses destinées à la découpe.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

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

Les pratiques d'exploitation des vaches-mères doivent correspondre aux techniques et aux coutumes d'exploitation des ressources naturelles en régime extensif. L'alimentation de ces vaches repose essentiellement sur les herbages dans la «dehesa» (pâturage boisé) ou d'autres herbages autochtones de l'écosystème d'Estrémadure, consommés tels quels durant toute l'année et complétés, si nécessaire, par de la paille, du foin, des céréales, des protéagineux et d'autres matières premières toujours d'origine végétale, ainsi que par les minéraux et les vitamines nécessaires.

Les veaux sont allaités par leur mère jusqu'à l'âge minimal de 5 mois.

En tous les cas, il est expressément interdit d'employer des produits susceptibles d'influencer le rythme normal de croissance et de développement de l'animal, toujours conformément à la législation en vigueur.

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

Les étapes spécifiques de la production (naissance, élevage, abattage et découpe) ont lieu dans l'aire.

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

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Afin de donner aux consommateurs des informations plus précises sur le produit final en ce qui concerne le croisement, l'étiquetage doit mentionner la génération de croisement dont provient la viande.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique de production des animaux dont la viande bénéficiera de l'indication géographique protégée «Ternera de Extremadura» se compose des régions suivantes, avec les communes correspondantes:

Albuquerque, Almendralejo, Azuaga, Badajoz, Brozas, Cáceres, Castuera, Coria, Don Benito, Herrera del Duque, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jerez de los Caballeros, Logrosán, Llerena, Mérida, Navalmoral de la Mata, Olivenza, Plasencia, Puebla de Alcocer, Trujillo et Valencia de Alcántara.

L'aire géographique d'élaboration correspond à l'aire de production.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Quelque 35 % de l'aire en question sont couverts de maquis (ciste ladanifère, ciste de Montpellier, ajonc, bruyère, etc.) et de taillis (chêne vert, chêne-liège, chêne à galls, chêne des Pyrénées, etc.), le reste étant des superficies de strate herbacée pouvant être utilisée par le bétail.

La faune d'espèces animales domestiques que l'on peut trouver en Estrémadure se compose principalement de races autochtones, étroitement liées au milieu le plus typique de la région (la «dehesa»). Toutes, grâce à leur rusticité et à leur grande capacité d'adaptation à des milieux difficiles, contribuent à maintenir et à améliorer l'écosystème, en fertilisant le sol, en améliorant la qualité des pâturages et en freinant l'avancée de la forêt. Il faut toutefois nuancer en précisant que, dans la majorité des élevages, ces races sont exploitées en les croisant avec des races à viande espagnoles afin d'adapter la production aux exigences actuelles du marché.

⁽⁵⁾ JO L 123 du 7.5.1981, p. 3.

Compte tenu des conditions extrêmes de température et de pluviométrie, les races désignées par l'IGP «Ternera de Extremadura» sont adaptées de manière optimale, car elles sont capables de résister tant au froid qu'à la chaleur et à la pénurie d'eau pendant les périodes de sécheresse.

L'écosystème de la «dehesa», qui résulte de l'action de l'homme sur la forêt méditerranéenne à travers les siècles, occupe d'immenses étendues en Estrémadure. L'élevage y est pratiqué traditionnellement selon un mode extensif dans le cadre duquel les espèces animales (tant domestiques que sauvages), le milieu et l'intervention humaine ont toujours été en équilibre. La notion d'extensification est étroitement liée à l'exploitation de grandes étendues par un élevage qui, grâce à sa rusticité, s'est parfaitement adapté au milieu. La rudesse du climat et la pauvreté des sols ont favorisé l'implantation de l'élevage.

La «dehesa» se caractérise par l'utilisation du milieu à des fins de pâturage, sa production herbagère couvrant une grande partie des besoins énergétiques des animaux qui y sont nourris. Le pâturage permet au système d'élargir son offre en ressources énergétiques; il est composé d'une flore variée où abondent les espèces annuelles qui s'autoensemencent.

L'importance des arbres dans les exploitations de la «dehesa» réside dans la diversité des utilisations et des alternatives de production que le milieu offre à la gestion humaine du système.

Les arbres de la «dehesa» comprennent essentiellement deux espèces: le chêne vert (*Quercus ilex*) et le chêne liège (*Quercus suber*), auxquels s'ajoutent d'autres espèces moins importantes telles que le chêne à galles (*Quercus lusitana*), le châtaignier (*Castanea sativa*) et le chêne rouvre (*Quercus robur*). La végétation arborée offre différentes productions telles que le gland, les brouilles et les fanes, qui permettent de maintenir le bétail sur ces sols lorsque l'élément herbacé s'est raréfié.

Les espèces les plus représentatives qui composent le maquis sont le ciste de Crète (*Cistus ladaniferus*), le genêt commun (*Sarothamnus scoparius*), le ciste noir (*Cistus monspeliense*) et l'ajonc (*Genista* spp.).

En fonction du sol, les pâturages sont classés comme suit:

- pâtures sur sols granitiques,
- pâtures sur sols d'ardoise,
- pâtures sur sols sédimentaires du tertiaire et du quaternaire,
- pâtures de parcage,
- autres pâtures situées dans des enclaves spéciales: ce sont celles que l'on trouve dans les montagnes.

Il ne faut pas négliger que, outre les pâtures, l'écosystème de la «dehesa» produit des glands, des céréales fourragères (blé, orge, avoine, seigle et triticale), des légumineuses à grains (pois chiches, fève, etc.), du liège, du bois de chauffage et du charbon, entre autres ressources. C'est pourquoi il ne fait pas le moindre doute que, dans une communauté éminemment agricole comme l'Estrémadure, la «dehesa» est un élément extrêmement important sur le plan économique, qui génère 45 % de la production agricole finale.

Différentes études (Espejo Díaz, M.; García Torres, S., Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas - Caractéristiques spécifiques et distinctives des viandes du cheptel bovin des «dehesa» espagnoles) ont montré que les paramètres de qualité qui motivent avant tout le consommateur sont beaucoup plus développés dans les races de la «dehesa».

5.2. Spécificité du produit

L'étude «Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado bovino de las dehesas españolas» (Caractéristiques spécifiques et distinctives des viandes du cheptel bovin des «dehesa» espagnoles), présentée lors du symposium international sur la caractérisation des produits d'élevage de la «dehesa», organisé à Mérida (Badajoz, Espagne), EAAP, publication n° 90 de 1998, met en lumière le fait que les viandes qui sont protégées par l'IGP «Ternera de Extremadura» proviennent des races qualifiées de «Razas de la Dehesa» et que des analyses sensorielles (effectuées par des groupes de dégustateurs entraînés et de consommateurs) révèlent clairement leur qualité et leurs caractéristiques distinctives très appréciées.

Par conséquent, la viande protégée par l'IGP «Ternera de Extremadura» est définie comme un produit de haute qualité en raison de ses caractéristiques sensorielles (tendreté, jutosité et saveur).

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

En raison de la cohabitation des différentes races, toutes les races, des races primitives présentes sur la péninsule Ibérique aux races actuelles et leurs croisements, ont été reconnues comme race «d'Estrémadure».

Ainsi, le croisement de la «Blanca Cacerena» avec la souche à robe noire a donné lieu au «Ganado barroso cacereño» et la «Colorada extremeña» à la race «Retinta» actuelle. Ces croisements ont été dignement représentés dans les concours nationaux de bétail de 1913. La «Cacereña» a ensuite été présente en tant que race en 1922, 1926 et 1930 (durant ces deux dernières années, sous la forme de «paradas de Cabestros»), elle fut également présente en 1953, 1956 et 1959, puis elle disparut pour refaire son apparition en 1975 à l'occasion d'une exposition, avec un lot provenant d'un troupeau de l'État (A. Sánchez Belda, *Publicaciones de Extensión Agraria*, 1984).

Dans le domaine gastronomique également, on trouve des mentions qui associent le veau à la cuisine d'Estrémadure dans de nombreuses recettes: veau rôti à l'étouffée à la mode de La Vera («Ternera asada al estilo de la Vera») (*Cocina Tradicional de La Vera*, José V. Serradilla Muñoz, 1992, 3^e édition 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera, Cáceres), veau en portefeuille («Envueltillos de Ternera») (*La cocina día a día, Cocina extremeña*, Ana María Calera, 1987, Plaza y Janes SA), côtelettes de bœuf à la mode d'Estrémadure («Chuletas de vaca a la extremeña») (*Gran Enciclopedia de la Cocina*, ABC, 1994, Ediciones Nobel SA, Madrid) ou entrecôte à la mode de Cáceres («Entrecot al modo de Cáceres») (*Cocina Extremeña*, Tecló Villalón et Pedro Plasencia, 1999, Editorial Everest).

On trouve également des références à notre élevage dans l'histoire du XX^e siècle. Ainsi, la société des produits d'élevage d'Estrémadure «Sociedad Productos de la Ganadería Extremeña» a été créée le 10 janvier 1927 afin d'exploiter le futur abattoir de Mérida. Par ailleurs, un peu plus tard, vers 1930, parmi les divers produits dont des surplus étaient commercialisés en dehors de la région, on trouvait sur les marchés étrangers le bétail à viande, dont 62 % de l'ensemble du poids vif était commercialisé (*Extremadura: la historia*, Archivo Ediciones Extremeñas, SL 1997).

Référence à la publication du cahier des charges

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

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP_TerneraDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf
