

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande 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 33/07)

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⁾.

DOCUMENT UNIQUE

«CHAROLAIS DE BOURGOGNE»

N° UE: PGI-FR-02099 — 8.12.2015

AOP () IGP (X)

1. Dénomination

«Charolais de Bourgogne»

2. État membre ou pays tiers

France

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

Le «Charolais de Bourgogne» est une viande bovine issue d'animaux de type racial charolais (nés de pères et de mères de type racial charolais), correspondant aux caractéristiques suivantes:

Catégorie et âge minimal et maximal	Poids minimal de la carcasse	Conformation	État d'engraissement
Bovin de 14 à 24 mois	320 kg	E, U, R	2-3-4
Génisse de 24 mois au minimum	280 kg	E, U, R	2-3-4
Vache de 10 ans au maximum	330 kg	U, R	2-3-4

Le «Charolais de Bourgogne» est une viande de couleur rouge franc, finement persillée, peu grasse, peu nerveuse, tendre et juteuse.

Elle est présentée fraîche ou surgelée. La viande ne peut pas être commercialisée sous forme réfrigérée après décongélation.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les animaux sont élevés dans le respect des cycles traditionnels d'alternance entre pâture (6 mois minimum par an) et étable pendant toute la durée de leur élevage, soit un cycle pour les bovins de 14 à 24 mois et au minimum deux cycles pour les femelles.

La surface en herbe de l'exploitation représente au minimum 70 % de la surface fourragère principale (SFP).

L'alimentation de tous les animaux est à base d'herbe et de fourrages grossiers. Les fourrages grossiers, à l'exception de la paille, proviennent exclusivement de l'aire géographique. En effet, la présence importante de prairies naturelles dans l'aire géographique, qui se caractérisent par leur diversité et leur qualité floristique, est ainsi traditionnellement valorisée.

Les aliments concentrés complets ou complémentaires sont limités à 2 kilogrammes de matière brute par jour et par animal en moyenne sur l'année sauf pendant la phase de finition.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Pendant toute la durée de l'élevage, l'urée est interdite.

La phase de finition des animaux est réalisée au pré ou à l'auge.

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

Le naissage, l'élevage et l'engraissement se déroulent dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques d'étiquetage auquel la dénomination fait référence*

L'étiquetage du «Charolais de Bourgogne» comporte notamment:

- le nom de l'indication géographique protégée (IGP),
- le numéro national d'identification de l'animal ou le numéro de lot,
- la catégorie de l'animal dont est issue la viande,
- la date d'abattage,
- le cas échéant: la mention «maturation minimale de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet» ou «maturation minimale de 7 jours pour les viandes présentées sous vide».

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

L'aire géographique de l'IGP «Charolais de Bourgogne» comprend les communes suivantes:

dans le département de l'Ain:

Arbigny, Asnières-sur-Saône, Bagé-le-Châtel, Beaupont, Beny, Bey, Boz, Chavannes-sur-Reyssouze, Chevroux, Coligny, Cormoranche-sur-Saône, Cormoz, Courtes, Crottet, Curciat-Dongalon, Domsure, Feillens, Garnerans, Genouilleux, Gorrevod, Grièges, Guereins, Lescheroux, Mantenay-Montlin, Manziat, Marboz, Mogneneins, Montmerle-sur-Saône, Ozan, Peyzieux-sur-Saône, Pirajoux, Pont-de-Vaux, Pont-de-Veyle, Replonges, Reyssouze, Saint-André-de-Bagé, Saint-Bénigne, Saint-Didier-sur-Chalaronne, Saint-Etienne-sur-Reyssouze, Saint-Jean-sur-Reyssouze, Saint-Julien-sur-Reyssouze, Saint-Laurent-sur-Saône, Saint-Nizier-le-Bouchoux, Saint-Trivier-de-Courtes, Salavre, Sermoyer, Servignat, Thoisse, Valeins, Verjon, Vernoux, Vescours, Vesines, Villemotier;

dans le département du Cher:

Apremont-sur-Allier, Argenvières, Bannay, Beffes, Belleville-sur-Loire, Boulleret, Bué, La Chapelle-Hugon, La Chapelle-Montlinard, Charentonnay, Le Chautay, Couargues, Cours-les-Barres, Couy, Crézancy-en-Sancerre, Cuffy, Feux, Gardefort, Garigny, Germigny-l'Exempt, Groises, La Guerche-sur-l'Aubois, Herry, Jalognes, Jouet-sur-l'Aubois, Jussy-le-Chaudrier, Lère, Lugny-Champagne, Marseilles-les-Aubigny, Ménétou-Ratel, Ménétréol-sous-Sancerre, Précly, Saint-Bouize, Sainte-Gemme-en-Sancerrois, Saint-Léger-le-Petit, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Satur, Sancergues, Sancerre, Savigny-en-Sancerre, Sens-Beaujeu, Sevry, Sury-près-Lère, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Torteron, Veaugues, Verdigny, Vinon;

dans le département de Côte d'Or:

les cantons d'Arnay-le-Duc, Beaune, Ladoix-Serrigny, Semur-en-Auxois

ainsi que les communes de:

Agencourt, Agey, Alise-Sainte-Reine, Ancey, Argilly, Athié, Aubigny-en-Plaine, Aubigny-les-Sombernon, Auwillars-sur-Saône, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Baulme-la-Roche, Benoisey, Bessey-les-Cîteaux, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Bligny-le-sec, Bonnencontre, Boux-sous-Salmaise, Brazey-en-Plaine, Broin, Buffon, Bure-les-Templiers, Bussy-la-Pesle, Bussy-le-Grand, Chamblanc, Champagny, Champ-d'Oiseau, Chanceaux, Charencey, Charrey-sur-Saône, Chaugy, Chaume-les-Baigneux, Chivres, Comblanchien, Corcelles-lès-Cîteaux, Corgoloin, Corpoyer-la-Chapelle, Courcelles-les-Montbard, Crépand, Darcey, Detain-et-Bruant, Drée, Echalot, Echannay, Epernay-sous-Gevrey, Eringes, Esbarres, Etormay, Fain-les-Montbard, Fain-les-Moutiers, Flavigny-sur-Ozerain, Fresnes, Frôlois, Fussey, Gerland, Gisseysous-Flavigny, Glanon, Grenant-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Grosbois-en-Montagne, Hauteroche, Izeure, Jailly-les-Moulins, Jallanges, Jours-les-Baigneux, Labergement-les-Seurre, Labruyère, Lathes, Lechâtelet, Magny-les-Aubigny, Magny-les-Villers, Mâlain, Marigny-le-Cahouët, Menesble, Ménétreux-le-Pitois, Mesmont, Minot, Moitron, Montigny-Montfort, Montmain, Montoillot, Montot, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nogent-les-Montbard, Pagny-la-Ville, Panges, Pellerey, Poiseul-la-Grange, Poncey-sur-l'ignon, Pouillenay, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Quincerot, Quincy, Quincy-le-Vicomte, Recey-sur-Ource, Remilly-en-Montagne, La Roche-Vanneau, Saint-Anthot, Saint-Bernard, Saint-Broing-les-Moines, Saint-Germain-les-Senaillly, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Nicolas-les-Cîteaux, Saint-Rémy, Saint-Seine-l'Abbaye, Saint-Victor-sur-Ouche, Salmaise, Savigny-sous-Mâlain, Savouges, Seigny, Senaillly, Seurre, Sombernon, Source-Seine, Terrefondrée, Thénissey, Trouhaut, Trugny, Turcey, Vaux-Saules, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Drée, Verrey-sous-Salmaise, Vieilmoulin, Villaines-les-Prévôtes, Villebichot, La Villeneuve-les-Convers, Villotte-Saint-Seine, Villy-le-Moutier, Viserny;

dans le département de la Loire:

Ambierle, Arcinges, Arçon, Belleroche, Belmont-de-la-Loire, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Le Cergne, Chandon, Changy, Charlieu, Le Crozet, Cuinzier, Ecoche, La Gresle, Jarnosse, Mably, Maizilly, MARS, Nandax, Noailly, Les Nôés, La Pacaudière, Pouilly-sous-Charlieu, Renaison, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Bonnet-des-Quarts, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-la-Montagne, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Martin-d'Estreaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Saint-Rirand, Saint-Romain-la-Motte, Sevelinges, Urbise, Villers, Vivans;

dans le département de la Nièvre:

l'ensemble des communes excepté Annay, Dornecy et Neuvy-sur-Loire;

dans le département du Rhône:

le canton de Belleville

ainsi que les communes de:

Aigueperse, Azolette, Monsols, Ouroux, Propières, Saint-Bonnet-des-Bruyères, Saint-Christophe, Saint-Clément-de-Vers, Saint-Etienne-des-Ouillères, Saint-Igny-de-Vers, Saint-Jacques-des-Arrêts, Saint-Mamert, Trades;

dans le département de Saône-et-Loire:

l'ensemble des communes excepté Beauvernois, Bosjean, Champagnat, Cuiseaux;

dans le département de l'Yonne:

le canton d'Avallon

ainsi que les communes de:

Andryes, Angely, Asquins, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Chamoux, Cisery, Coutarnoux, Diges, Dissangis, Dornecy-sur-Cure, Dracy, Foissy-les-Vézelay, Fontaines, Fontenay-près-Vézelay, Fontenoy, Givry, Guillon, L'Isle-sur-Serein, Joux-la-Ville, Lalande, Lavau, Leugny, Levis, Marmeaux, Merry-la-Vallée, Mézilles, Montréal, Moulins-sur-Ouanne, Moutiers-en-Puisaye, Parly, Pierre-Perthuis, Pisy, Sainpuits, Saint-André-en-Terre-Plaine, Sainte-Colombe-sur-Loing, Saint-Fargeau, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-sur-Ocre, Saint-Père, Saints-en-Puisaye, Saint-Sauveur-en-Puisaye, Santigny, Sauvigny-le-Beuréal, Sauvigny-en-Terre-Plaine, Sceaux, Talcy, Tannerre-en-Puisaye, Tharoseau, Thizy, Toucy, Treigny, Trévilly, Vassy-sous-Pisy, Vézelay, Vignes

5. Lien avec l'aire géographique

L'aire géographique du «Charolais de Bourgogne» est constituée d'un ensemble de petites régions agricoles parmi les plus fertiles d'Europe, où s'est développé un système d'élevage extensif. Près des quatre-cinquièmes des surfaces agricoles sont des surfaces fourragères. Dans cette aire, les prairies naturelles, qui se caractérisent par leur diversité et leur qualité floristique, constituent la très grande majorité des surfaces fourragères (moyenne de 73 %).

Le climat de type océanique, à influences continentales ou méridionales selon les secteurs de la zone, assure une pluviométrie bien répartie sur l'année. Les hausses de températures au printemps permettent un réchauffement rapide et favorisent la pousse uniforme de l'herbe des prairies, la pratique de la fenaison et, dans certains secteurs, la récolte de regain.

Le bocage bourguignon s'est mis en place, au XIX^e siècle, avec la spécialisation bovine de la région et en particulier la production de «Charolais de Bourgogne». C'est un bocage géométrique, dont les haies sont faites de divers épineux (égantiers, prunelliers, etc.), de sureaux, de saules, etc. Les haies sont constituées à partir de clôtures faites de piquets d'acacia et de fil barbelé, dont la base est ensemencée par les déjections des oiseaux. L'entretien par les éleveurs (par taille régulière) de ces haies vives génère une boucle avec la flore et la faune sauvages (qui produit la haie et qui l'utilise), participe au confort du bétail (souvent en pâture) et à la caractérisation du paysage.

Zone de transition entre les sols calcaires du Bassin parisien et cristallins du Massif Central, l'aire géographique a su tirer parti de cette variété pédologique qui a permis de développer une complémentarité dans les pratiques: les éleveurs font naître et élèvent les animaux sur les sols pauvres cristallins et les emboucheurs les «finissent» sur leurs terrains fertiles argilo-calcaires.

Le système de production du «Charolais de Bourgogne» se caractérise par une mise en valeur extensive des terres et une conduite extensive du cheptel dans le respect de l'alternance des cycles de pâturage et d'hivernage. Le potentiel de l'animal charolais comme celui de la prairie est exploité, dans la région, selon des principes traditionnels établis depuis plusieurs siècles.

Les éleveurs sont à la base du processus de sélection des animaux. Ils poursuivent l'amélioration d'un cheptel transmis au fil des générations. Le savoir-faire est transmis entre éleveurs (appréciation visuelle des qualités des animaux, concours, etc.) et entre générations (cheptel de souche).

Durant l'hiver, le cheptel reçoit une alimentation à base de foin provenant majoritairement de l'exploitation et totalement de l'aire géographique, de paille, complétée par des céréales et des tourteaux en quantité limitée permettant d'équilibrer la ration. Le principal objectif de l'éleveur est de raccourcir au maximum le temps d'hivernage. La rentrée à l'étable se fait souvent à l'extrême limite du potentiel de la prairie et la mise à l'herbe dès les premières pousses de printemps. Le couple mère-veau est mis au pré dès les premières pousses, dans un souci de valorisation optimale de l'herbe.

L'éleveur gère, de façon rigoureuse, les surfaces en herbe pour optimiser la pousse de l'herbe: chargement et déchargement des prairies et réalisation des stocks fourragers. Ces pratiques permettent de préserver le potentiel qualitatif et quantitatif des prairies et de rendre accessible aux animaux les parcelles durant la plus grande partie de l'année. Le troupeau, composé des vaches et de leur veau, passe ainsi une longue saison au pâturage qui se termine par le tri des jeunes animaux.

Dans cette région, le bocage, propice à la production fourragère, et l'élevage en pâturage se sont développés conjointement. La race charolaise s'y est particulièrement bien adaptée. Le maintien, dans cette zone, d'un système d'élevage caractérisé par une mise en valeur extensive des terres et du cheptel permet de gérer de grandes surfaces et d'entretenir de vastes espaces.

Le «Charolais de Bourgogne» se caractérise par une carcasse ayant conservé la solidité de son squelette et développé des qualités bouchères importantes.

Le rendement en viande de la carcasse «Charolais de Bourgogne», supérieur à 70 %, est excellent, avec un fort pourcentage de muscles et un faible taux de gras de couverture. Il dépasse nettement le rendement des animaux comparables et donne une quantité d'environ 50 % de viande disponible à la grillade. Le classement qualité en boucherie est parmi les meilleurs de sa catégorie, avec un pourcentage de près de 95 % d'animaux classés de bons (R) à excellents (E).

La viande «Charolais de Bourgogne» est d'un beau rouge vif et brillant. La graisse, fine et légère, est répartie entre la chair en un faible réseau, d'où son qualificatif de viande persillée, signe de flaveur. Elle est reconnue pour sa qualité nutritionnelle, offrant un taux appréciable de protéines, de fer et de vitamines, nutriments de haute qualité. À la cuisson la viande présente la particularité d'avoir une bonne rétention d'eau d'où une faible perte de jus. D'un point de vue organoleptique, la caractéristique principale de cette viande est d'être tendre et moyennement grasse tout en conservant de la flaveur et de la jutosité.

La viande «Charolais de Bourgogne» est le résultat du savoir-faire des éleveurs. Les pratiques d'élevage, transmises au fil du temps qui a participé à façonner le bocage Bourguignon dans lequel évoluent les bovins, jusqu'à maturité, sur des terrains qui donnent à la viande des qualités distinctives.

La production de «Charolais de Bourgogne» s'est ainsi développée grâce à la qualité des sols, à l'abondance des herbages, à un climat et une hydrographie favorables ainsi qu'à la diversité pédo-géologique.

L'allaitement sous la mère favorise la production de jeunes animaux sains. La mise à l'herbe précoce et la durée maximale de pâturage, combinées avec des périodes séchantes, imposent aux animaux des périodes de baisse de la disponibilité alimentaire. De ce fait, l'animal va puiser dans ses réserves de graisse. Ces logiques de production aboutissent à une viande «persillée» dont les saveurs sont exacerbées par la répartition de la graisse au sein des pièces de viande.

La nature de l'alimentation (notamment l'importance du pâturage), les déplacements dans les prairies, favorisent la finesse et la tendreté de la viande. La part importante de l'herbe dans l'alimentation induit la couleur rouge de la viande mais aussi lui transfère des antioxydants naturels (vitamine E) qui stabiliseront cette couleur jusqu'à la commercialisation. La finition complète le dépôt adipeux intermusculaire (persillé) par une couche de graisse sur la carcasse qui favorise la maturation et ainsi le développement du goût et de la tendreté.

Le lien avec l'aire géographique du «Charolais de Bourgogne» est fondé sur la réputation.

Le «Charolais de Bourgogne» tient depuis très longtemps une place importante dans la gastronomie et les fêtes locales. Elle est citée, dans tous les guides touristiques, comme «caractéristique» de la Bourgogne. Cette réputation est relayée en gastronomie par les recettes et les commentaires de grands chefs. Parmi eux, Thierry et Damien Broin ont comme spécialité le «Bœuf Charolais de Bourgogne» issu d'une filière courte. Dans son restaurant recommandé par de nombreux guides et cité dans plusieurs revues, le chef Yannick Vaillant reconnaît que «la viande de bœuf de Charolais de Bourgogne est réputée pour ses qualités gustatives».

Des mets de qualité à base de «Charolais de Bourgogne» sont présents lors de dîners prestigieux, comme l'atteste la présence d'un «carpaccio de Charolais de Bourgogne» au menu d'un grand dîner-dégustation organisé par les Chambres d'agriculture françaises au Château de Savigny-les-Beaune le 8 juillet 1997.

Le «Charolais de Bourgogne» est toujours reconnu lors des concours officiels de la race charolaise. Ainsi lors du concours national du congrès mondial charolais, en août 2014, parmi les 750 animaux présentés, plus de 50 % des lauréats étaient issus de la Bourgogne.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/4-CDCCharolaisdeBourgogne-Novembre2016-Propre.pdf>
