

Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles	CAHIER DES CHARGES	CDC V5 Du 02/07/2013
	APPELLATION D'ORIGINE BŒUF DE CHAROLLES	Page 1/17

CAHIER DES CHARGES DE
L'APPELLATION D'ORIGINE
BŒUF DE CHAROLLES

Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles

Maison du Charolais

43, route de Mâcon

71120 CHAROLLES - FRANCE

Tel/Fax : +33.(0)3.85.24.30.72

E-mail : association.boeuf-charolles@wanadoo.fr

Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles	CAHIER DES CHARGES	CDC V5 Du 02/07/2013
	APPELLATION D'ORIGINE BŒUF DE CHAROLLES	Page 2/17

Sommaire

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :	3
GROUPEMENT DEMANDEUR :	3
1) Nom :	3
2) Adresse :	3
3) Composition :	3
4) Statut juridique :	3
1 NOM DU PRODUIT	4
2 TYPE DE PRODUIT	4
3 DESCRIPTION DU PRODUIT	4
4 DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	4
4.1 Aire géographique	4
4.2 Identification parcellaire	6
5 ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	6
5.1 Identification des opérateurs	6
5.2 Obligations déclaratives	7
5.3 Suivi du respect des conditions de production	7
5.3.1 Tenue de registres	7
5.3.2 Autres documents tenus à disposition	8
5.4 Éléments d'identification des animaux et des carcasses	8
5.5 Contrôle des produits	8
6 DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	9
6.1 Race	9
6.2 Conduite du troupeau	9
6.3 Alimentation des animaux	10
6.3.1 En phase d'élevage	10
6.3.2 En phase de finition	10
6.4 Abattage	11
7 ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE	12
7.1 SPECIFICITE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	12
7.2 SPECIFICITE DU PRODUIT	13
7.3 LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRE GEOGRAPHIQUE ET LA QUALITE OU LES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT	14
8 REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE	15
9 ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	15
10 EXIGENCES NATIONALES	16
ANNEXE 1: CARTE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	17

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Institut national de l'origine et de la qualité,
Adresse : 12 Rue Rol-Tanguy – TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Téléphone : 01-73-30-38-00.
Télécopie : 01-73-30-38-04.
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

1) Nom :

Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles

2) Adresse :

Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles
Siège social : Maison du Charolais, 43, route de Mâcon, 71120 Charolles
Téléphone/Fax : +33 (0)3-85-24-30-72
Courriel : association.boeuf-charolles@wanadoo.fr

3) Composition :

Le groupement est composé des opérateurs effectivement impliqués dans les activités de naissance, élevage, engraissement et abattage d'animaux destinés à la production de viande bovine sous appellation d'origine « Bœuf de Charolles » ainsi que de membres associés.

4) Statut juridique :

Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901.

1 Nom du produit

« Bœuf de Charolles ».

2 Type de produit

Classe 1.1 Viandes (et abats) frais.

3 Description du produit

Seule a droit à l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » la viande bovine qui répond aux conditions définies par le présent cahier des charges, issue :

- de génisses âgées d'au moins 28 mois ;
- de vaches âgées de moins de 8 ans ;
- de mâles castrés âgés d'au moins 30 mois.

Les carcasses des animaux sont caractérisées notamment par :

- une conformation de la carcasse comprise entre R et E selon la grille de classification EUROP ;
- un poids minimum de la carcasse qui varie selon les catégories d'animaux :
 - 360 kg pour les carcasses de vaches et mâles castrés ;
 - 320 kg pour les carcasses de génisses ;
- un état d'engraissement interne et externe compris entre 2+ et 3+ selon la grille de classification EUROP ;
- une couleur ayant une forte tendance au rouge vif ;
- une couleur du gras de couverture pouvant aller de blanc crème à jaune ;
- des os très fins à normaux ;
- texture variant de « très fine » à « normale ».

La viande est d'une couleur rouge vif, marbrée et finement persillée. Sa texture, peu nerveuse, fine et tendre, est d'une jutosité soutenue qui exprime en bouche une saveur légèrement acidulée. Sa typicité s'exprime à la cuisson, au nez et en bouche, par l'intensité et la richesse de ses arômes et odeurs (animal, matière grasse, végétal, produits céréaliers, ...).

La viande est présentée uniquement réfrigérée. La viande ne doit pas avoir subi de congélation ou de surgélation.

4 Délimitation de l'aire géographique

4.1 Aire géographique

L'aire géographique repose sur le berceau historique d'élevage et d'engraissement de la race charolaise, soit les petites régions du Brionnais et du Bas-Charollais, étendu aux secteurs périphériques aux caractéristiques semblables (cf. annexe 1).

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles », la viande bovine provient d'animaux nés, élevés, engraisés et abattus dans l'aire géographique qui s'étend aux territoires des communes suivantes :

Département de Saône-et-Loire

Amanzé, Ameugny, Anglure-sous-Dun, Antully, Anzy-le-Duc, Artaix, Autun, Auxy, Ballore, Barnay, Baron, Baudemont, Baugy, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Les Bizots, Blanzy, Bois-Sainte-Marie, Bonnay, La Boulaye, Bourbon-Lancy, Bourg-le-Comte, Bourgvilain, Brandon, Bray, Le Breuil, Briant, Brion, Broye, Buffières, Burzy, Céron, Cersot, Chalmoux, Chambilly, Champlecy, Changy, Chapaize, La Chapelle-au-Mans, La Chapelle-du-Mont-de-France, La Chapelle-sous-Dun, La Chapelle-sous-Uchon, Charbonnat, Charmoy, Charolles, Chassigny-sous-Dun, Chassy, Château, Châteauneuf, Châtel-Moron, Châtenay, Chauffailles, Chenay-le-Châtel, Chérizet, Chevagny-sur-Guye, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Ciry-le-Noble, La Clayette, Clermain, Clessy, Cluny, Collonge-en-Charollais, Collonge-la-Madeleine, Colombier-en-Brionnais, La Comelle, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Coublanc, Couches, Cressy-sur-Somme, Le Creusot, Cronat, Curbigny, Curdin, Curgy, Curtil-sous-Buffières, Cuzy, Dettey, Digoïn, Dompierre-les-Ormes, Dompierre-sous-Sanvignes, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-Saint-Loup, Dyo, Ecuisses, Epertully, Epinac, Essertenne, Etang-sur-Arroux, Flagy, Fleury-la-Montagne, Fley, Fontenay, Génelard, Genouilly, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Gibles, Gilly-sur-Loire, Gourdon, Grandvaux, Grury, Les Guerreux, Gueugnon, La Guiche, Hautefond, L'Hôpital-le-Mercier, Igornay, Iguerande, Issy l'Evêque, Jalogny, Joncy, Laizy, Lesme, Ligny-en-Brionnais, Lournand, Lugny-lès-Charolles, Mailly, Malay, Maltat, Marcigny, Marcilly-la-Gueurce, Marcilly-lès-Buxy, Marigny, Marizy, Marly-sous-Issy, Marly-sur-Arroux, Marmagne, Martigny-le-Comte, Mary, Massilly, Massy, Matour, Mazille, Melay, Mesvres, Mont, Montagny-sur-Grosne, Montceau-les-Mines, Montceaux-l'Etoile, Montcenis, Montchanin, Monthelon, Montmelard, Montmort, Mont-Saint-Vincent, Morey, Morlet, Mornay, La Motte-Saint-Jean, Mussy-sous-Dun, Neuvy-Grandchamp, Nochize, Oudry, Ouroux-sous-le-Bois-Sainte-Marie, Oyé, Ozolles, Palinges, Paray-le-Monial, Passy, Perrecy-les-Forges, Perreuil, Perrigny-sur-Loire, Poisson, Pouilloux, Pressy-sous-Dondin, Prizy, Le Puley, Reclesne, Rigny-sur-Arroux, Le Rousset, Sailly, Saint-Agnan, Saint-André-le-Désert, Saint-Aubin-en-Charollais, Saint-Aubin-sur-Loire, Saint-Berain-sous-Sanvignes, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Cray, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Bonnet-de-Vieille-Vigne, Saint-Christophe-en-Brionnais, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Didier-en-Brionnais, Saint-Didier-sur-Arroux, Saint-Edmond, Saint-Emiland, Saint-Eugène, Saint-Eusèbe, Saint-Firmin, Saint-Forgeot, Saint-Germain-en-Brionnais, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge, Saint-Igny-de-Roche, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Julien-de-Civry, Saint-Julien-de-Jonzy, Saint-Julien-sur-Dheune, Saint-Laurent-d'Andenay, Saint-Laurent-en-Brionnais, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-lès-Paray, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Marcelin-de-Cray, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-de-Lixy, Saint-Martin-de-Salencey, Saint-Martin-du-Lac, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-la-Patrouille, Saint-Maurice-lès-Châteauneuf, Saint-Micaud, Saint-Nizier-sur-Arroux, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Racho, Saint-Romain-sous-Gourdon, Saint-Romain-sous-Versigny, Saint-Sernin-du-Bois, Saint-Symphorien-de-Marmagne, Saint-Symphorien-des-Bois, Saint-Vallier, Saint-Vincent-Bragny, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Yan, Saint-Ythaire, Sainte-Cécile, Sainte-Foy, Sainte-Hélène, Sainte-Radegonde, Saisy, Salornay-sur-Guye, Sanvignes-les-Mines, Sarry, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Semur-en-Brionnais, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, La Tagnière, Taizé, Tancon, Tavernay, Thil-sur-Arroux, Tintry, Torcy, Toulon-sur-Arroux, Tramayes, Trambly, Trivy, Uchon, Uxeau, Vareilles, Varenne-l'Arconce, Varenne-Saint-Germain, Varennes-sous-Dun, Vauban, Vaudebarrier, Vaux-en-Pré, Vendennes-lès-Charolles, Vendennes-sur-Arroux, Verosvres, Versaugues, Villeneuve-en-Montagne, Vindecy, La Vineuse, Viry, Vitry-en-Charollais, Vitry-lès-Cluny, Vitry-sur-Loire, Volesvres.

Département de la Loire

Ambierle, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Chandon, Changy, Charlieu, Combre, Commelle-Vernay, Le Coteau, Coutouvre, Le Crozet, Cuinzier, La Gresle, Jarnosse, Lentigny, Mably, Maizilly, Mars, Montagny, Nandax, Noailly, Notre-Dame-de-Boisset, Ouches, La Pacaudière, Parigny, Perreux, Pouilly-les-Nonains, Pouilly-sous-Charlieu, Pradines, Régny, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » approuvé par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 19/07/2013

Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Saint-Romain-la-Motte, Saint-Victor-sur-Rhins, Saint-Vincent-de-Boisset, Urbise, Villerest, Villers, Vivans, Vougy.

Département de la Nièvre

Avrée, Chiddes, Fléty, Lanty, Larochemillay, Luzy, Millay, La Nocle-Maulaix, Poil, Rémilly, Saint-Seine, Savigny-Poil-Fol, Sémelay, Tazilly, Ternant.

Département du Rhône

Bourg-de-Thizy

4.2 Identification parcellaire

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles », les animaux sont engraisés sur des parcelles de pâture en prairies permanentes ci-après dénommées « prés d'engraissement », appelés localement « prés d'embouche », situées dans l'aire géographique et identifiées par les services de l'Institut national de l'origine et de la qualité, ci-après dénommé INAO.

L'identification de ces prés d'engraissement est réalisée sur le fondement des critères relatifs à leur lieu d'implantation, fixés par le Comité national des appellations laitières agroalimentaires et forestières en sa séance du 27 mars 2009, après avis de la commission d'experts désignés par ledit comité national.

Tout éleveur désirant faire identifier un pré d'engraissement doit en faire la demande auprès des services de l'INAO au plus tard le 30 avril de la première année de son utilisation en vue de produire de la viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » et s'engage à respecter les critères d'identification.

La demande est effectuée conformément au modèle approuvé par le directeur de l'INAO. La demande est enregistrée par les services de l'INAO. L'enregistrement vaut identification du pré d'engraissement.

Toute parcelle pour laquelle l'engagement visé ci-dessus n'est pas respecté est retirée de la liste des prés d'engraissement identifiés par les services dudit Institut, après avis de la commission d'experts.

La demande d'identification est renouvelée en cas de modification des éléments déclarés et au plus tard tous les 5 ans.

Les listes des critères d'identification et des prés d'engraissement identifiés sont consultables auprès des services de l'INAO et du groupement.

5 *Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique*

5.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » est tenu de remplir une déclaration d'identification, adressée au groupement préalablement à son habilitation, suivant le modèle type approuvé par le directeur de l'INAO.

Tout opérateur peut adresser, le cas échéant, au groupement une déclaration annuelle préalable de non-intention de production pour l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » portant sur tout ou partie de son outil de production avant le 30 avril de l'année considérée suivant un modèle type approuvé par le directeur de l'INAO.

5.2 Obligations déclaratives

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'engraissement des bovins adressent au groupement une déclaration de « mise en finition » des animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » au plus tard 10 jours ouvrés après la mise en finition des animaux. Cette déclaration précise par bovin notamment :

- l'identification de l'opérateur ;
- l'identification des élevages de provenance ;
- l'identification du bovin ;
- la date de mise en finition.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des bovins adressent au groupement une « déclaration d'abattage » des animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles », au plus tard deux jours ouvrés suivant le jour d'abattage. Cette déclaration précise par bovin notamment :

- l'identification de l'opérateur ;
- la date d'abattage ;
- l'identification des élevages de provenance ;
- le numéro d'identification du bovin ;
- le numéro de suivi de la carcasse.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des bovins adressent au groupement au plus tard le 20 du mois suivant l'abattage un état récapitulatif des abattages. Ce document précise notamment par bovin :

- l'identification de l'opérateur ;
- la date d'abattage ;
- l'identification du bovin ;
- le numéro de suivi de la carcasse ;
- le poids fiscal de la carcasse ;
- le résultat du classement de la carcasse en appellation d'origine.

5.3 Suivi du respect des conditions de production

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des bovins et de la viande bovine, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant l'enregistrement de leurs pratiques et/ou la comptabilité matière des produits.

5.3.1 Tenue de registres

Les données suivantes sont enregistrées sur des documents propres à chaque opérateur.

Tout opérateur intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissage, élevage et engraissement des bovins tient à jour des registres permettant notamment de disposer de l'identification des reproducteurs et des bovins, de retracer le calendrier d'élevage des bovins, les conditions d'alimentation et la traçabilité jusqu'à l'abattoir. Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par bovin :

- l'identification du naisseur ;
- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale) ;
- la date d'entrée de l'animal dans le troupeau ;
- la date de début de mise à l'herbe et la date de début de rentrée à l'étable en période d'élevage ;
- la provenance des fourrages ;
- les quantités et composition des aliments complémentaires distribués en période d'élevage ;
- la date de début de mise en finition à l'herbe sur « pré d'engraissement » ou de mise en finition à l'étable ;

- les quantités et la composition des aliments complémentaires distribués en période de finition ;
- la date de sortie de l'animal et le nom de l'acheteur ;
- la date de son enlèvement.

Tout opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins enregistre les données suivantes :

- l'identification des animaux abattus (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale) ;
- la provenance des animaux abattus ;
- la date d'abattage ;
- le poids fiscal des carcasses.

5.3.2 Autres documents tenus à disposition

Tous les opérateurs tiennent à la disposition des structures de contrôle des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de la qualité et du respect des conditions de production des bovins et de la viande bovine.

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissance, élevage et engraissement tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation géographique de l'exploitation et de ses parcelles ;
- le chargement global de l'exploitation ;
- le linéaire de haies et/ou murets de pierres sèches ;
- l'origine et la nature des fourrages distribués aux bovins ;
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux bovins ;
- les quantités et qualités des fumures organiques issues de l'exploitation employées sur les prés d'engraissement.

Les opérateurs intervenant dans l'activité d'abattage des bovins doivent notamment tenir à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation géographique des ateliers d'abattage ;
- les durées des différentes étapes (descente en température ; maturation) ;
- l'enregistrement des températures ;
- le pH de la carcasse.

5.4 Eléments d'identification des animaux et des carcasses

Le document d'accompagnement des bovins (DAB) constitue le support d'identification et de suivi de l'animal de sa naissance jusqu'à son abattage. Ce document précise notamment :

- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale) ;
- l'identification des élevages de provenance.

Au moment de l'abattage, l'opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins appose un numéro de suivi sur chaque carcasse et une vignette permettant d'identifier les carcasses pouvant prétendre à l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles ».

Après émoussage et au minimum 2 jours après l'abattage, l'opérateur intervenant dans l'activité d'abattage des bovins réalise le classement des carcasses en appellation d'origine « Bœuf de Charolles » selon les caractéristiques des carcasses définies au chapitre 3 du présent cahier des charges. Une marque d'identification comportant la mention « Bœuf de Charolles » est apposée sur les carcasses conformes au cahier des charges ainsi que sur les quartiers qui en résultent. Le modèle des marques d'identification est établi par le groupement qui assure leur mise à disposition auprès des opérateurs.

5.5 Contrôle des produits

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » approuvé par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 19/07/2013

Les carcasses sur lesquelles ont été apposées une marque d'identification définie au point 5.4 du présent cahier des charges sont soumises par sondage à un examen organoleptique, sous la responsabilité des structures de contrôle, dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits classés en appellation d'origine.

Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le chapitre 3 du présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et d'un retrait de la marque d'identification.

6 Description de la méthode d'obtention du produit

6.1 Race

Les bovins destinés à produire de la viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » sont de type racial 38 « charolaise ».

A compter du 1^{er} janvier 2015, les mâles reproducteurs sont de race charolaise, c'est-à-dire de code race 38, et le cheptel conduit selon les conditions de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » est inscrit dans le dispositif d'enregistrement et de la certification de la parenté bovine.

A compter du 1^{er} janvier 2015, les reproducteurs mâles présentant une hypertrophie musculaire (culard) ou identifiés comme porteur du gène homozygote culard sont exclus.

Le choix des reproducteurs doit permettre l'obtention d'animaux répondant aux caractéristiques définies au chapitre 3 du présent cahier des charges et correspondant à une morphologie particulière compatible avec les qualités bouchères recherchées. Ils se caractérisent notamment par une conformité aux éléments du standard de la race bovine charolaise ainsi que par les caractéristiques dominantes de fort développement musculaire et d'ossature fine.

6.2 Conduite du troupeau

La moyenne annuelle du chargement global de l'exploitation est inférieure ou égale à 1,8 unité de gros bovin (UGB) par hectare de surface agricole utile (SAU) avec un maximum de 2 UGB par hectare en chargement instantané.

Pour le bien-être des animaux, les haies et/ou murets de pierres sèches de l'exploitation doivent être entretenus et représenter un minimum de cent mètres linéaire par hectare de surface toujours en herbe (STH). De même, les points d'eau naturels doivent être entretenus.

Les saisons hivernale et estivale ponctuent la vie des animaux. La saison hivernale correspond à la période froide avec apparition des gelées et la saison estivale, dite « saison à l'herbe », correspond à la période de pousse de l'herbe, le reste de l'année.

L'écornage des bovins est autorisé.

La castration des bœufs est réalisée avant les quinze mois de l'animal.

Le nombre annuel d'animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » finis sur l'exploitation est inférieur ou égal à cinq animaux par hectare de pré d'engraissement.

Les animaux sont présents au moins quatre mois consécutifs sur l'exploitation dans laquelle est réalisée leur finition.

La durée de finition est de quatre mois minimum pour les bœufs et génisses et de trois mois minimum pour les vaches, qui doivent, préalablement à cette étape, avoir sevré leurs veaux.

6.3 Alimentation des animaux

6.3.1 En phase d'élevage

Les veaux suivent leur mère ou, le cas échéant, une nourrice et ont accès à leur fourrage jusqu'à leur sevrage.

La surface agricole utile (SAU) exploitée pour l'alimentation des animaux est de 1,2 hectare minimum par vêlage, composée au minimum de 80% de surface toujours en herbe (STH) dont les deux tiers au minimum en prairies permanentes (PP).

En saison estivale, les animaux pâturent au moins 200 jours dans l'année, consécutifs ou non. Du foin issu exclusivement de l'aire géographique définie au chapitre 4 du présent cahier des charges, ainsi que des aliments complémentaires distribués dans les conditions prévues ci-après, peuvent être apportés aux animaux en appoint des ressources en herbe. Les animaux pâturent au minimum durant deux saisons estivales.

En saison hivernale, l'alimentation des bovins est constituée de fourrages issus exclusivement de l'aire géographique et d'aliments complémentaires, dans les conditions prévues ci-après. Les fourrages sont constitués par des plantes herbacées fraîches ou conservées comprenant les plantes sarclées, les plantes de prairie (graminées, fabacées, hydrophyllaceae) et la paille.

Les aliments complémentaires distribués au cours des saisons estivale et hivernale sont limités à 2 kilogrammes de matière brute par jour et par animal en moyenne sur l'année et constitués des matières premières suivantes :

- graines de céréales, leurs produits et coproduits ;
- graines ou fruits oléagineux et protéagineux, leurs produits et coproduits ;
- tubercules et racines, leurs produits et coproduits ;
- produits et coproduits d'autres plantes, graines et fruits ;
- minéraux ;
- additifs alimentaires sauf urée.

6.3.2 En phase de finition

L'engraissement des animaux qui correspond à la phase de finition des bovins est réalisé sur un ou plusieurs prés d'engraissement, tels que définis au chapitre 4.2 du présent cahier des charges. La conduite des prés d'engraissement doit permettre le maintien d'une herbe basse en période de pâture, l'élimination des refus ainsi que le repos hivernal de la parcelle.

Afin de préserver les qualités du couvert végétal, les seules fumures organiques autorisées sur les prés d'engraissement proviennent de l'exploitation et sont le compost, le fumier, le lisier et le purin d'origine agricole. La fertilisation est limitée à 20 tonnes de fumier ou 26 m³ de lisier ou purin ou 10 tonnes de compost par hectare et par an maximum.

En saison estivale, les animaux doivent exclusivement pâture sur prés d'engraissement.

En saison hivernale, la finition des animaux est réalisée sur prés d'engraissement et à l'étable. Les animaux doivent pâture sur prés d'engraissement durant un minimum de trente jours

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » approuvé par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 19/07/2013

consécutifs. A l'étable, les fourrages distribués aux animaux sont constitués exclusivement de foin sec de première qualité : feuillu, vert, appétant, dégageant une odeur sèche et végétale. Toute forme de fourrages fermentés est interdite dans l'alimentation des bovins pendant la finition hivernale.

Pendant dix jours maximum suivant la sortie de l'étable, période qui correspond à l'adaptation des bovins au changement d'alimentation, une complémentation en foin peut intervenir en appoint des ressources en herbe.

La quantité moyenne individuelle journalière d'aliments complémentaires distribués sur la durée de la finition est limitée à un kilogramme de matière brute pour 100 kilogrammes de poids vif. Les aliments complémentaires sont constitués des matières premières suivantes :

- graines de céréales, de protéagineux et graines de légumineuses ;
- sons de blé, d'épeautre, de seigle et de pois ;
- luzerne déshydratée ;
- pulpes de betteraves déshydratées ;
- mélasse et vinasse de canne à sucre et de betterave. Ils doivent représenter 4% maximum de l'aliment complet et/ou complémentaire ;
- tourteaux de tournesol, colza, noix, lin ;
- minéraux, vitamines et provitamines, oligo-éléments ;
- substances aromatiques et apéritives.

Lorsque des tourteaux sont distribués aux bovins, la ration de tourteaux de lin constitue au minimum 70% du poids de la ration en tourteaux.

Durant toute la vie des animaux, seuls sont autorisés dans l'alimentation les végétaux, coproduits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques. L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant des animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles ». Cette interdiction d'implantation s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

6.4 Abattage

Après abattage, un émoussage léger est pratiqué sur les carcasses visant à conserver une couche de gras externe sur l'ailoyau, c'est-à-dire du haut du rumsteck jusqu'au niveau de la cinquième côte.

Le système de descente en température doit permettre d'obtenir une température à cœur des carcasses supérieure ou égale à 10°C au moins dix heures après abattage.

Le pH ultime des carcasses pris vingt-quatre heures minimum après abattage est inférieur ou égal à 5,8.

Après abattage, les carcasses doivent mûrir en chambre froide durant un minimum de trois jours avant expédition.

Lors de l'expédition, les carcasses classées en appellation d'origine « Bœuf de Charolles », ou demi-carcasses et quartiers issus de ces carcasses, sont enveloppés dans une stockinette.

7 Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

7.1 Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de la viande « Bœuf de Charolles » correspond à la bordure orientale du Massif Central, faillée, effondrée en gradins, et partiellement comblée de dépôts sédimentaires des ères secondaires, tertiaires et quaternaires. Ce bassin est couronné de roches cristallines primaires et de roches métamorphisées. Le relief est vallonné, inférieur à 500 mètres d'altitude et bénéficie d'un climat identifié par des climatologues bourguignons (Pierre Pagney et Jean-Pierre Chabin, Atlas de Bourgogne, 1976) dit « climat charolais » qui offre des températures moyennes et des précipitations régulières sur l'année, favorables à la pousse de l'herbe et au maintien des herbages. Cette géomorphologie induit une grande diversité de sols permettant le développement d'une mosaïque de prairies complémentaires. Celles-ci sont exploitées par les éleveurs en fonction de leurs aptitudes herbagères (élevage, fourrage, embouche) et sont délimitées par un réseau de haies vives.

Ce bocage ainsi structuré, composé de plantes herbacées, d'arbustes et d'arbres, garantit un apport nutritionnel varié aux animaux, leur apporte abri et quiétude et participe à la richesse de la biodiversité qui nourrit les prairies permanentes. L'équilibre de cet écosystème est assuré par le maintien et l'entretien de ces haies. Par ailleurs, la présence visible d'animaux dans cet ensemble bocager structure et préserve le paysage.

Cette entité géographique bénéficie également d'un réseau hydrique dense favorable à la pousse de l'herbe et à l'abreuvement naturel des animaux.

Le système de production dans l'aire géographique se caractérise par la manière dont les éleveurs perpétuent l'adaptation de la race charolaise, originaire de cette aire, aux ressources du milieu.

Les reproducteurs sont sélectionnés par les éleveurs d'une façon particulière, en fonction du cheptel femelle possédé transmis de génération en génération et des parcelles de l'exploitation. L'objectif des éleveurs est d'obtenir une morphologie spécifique des animaux, caractérisée par un fort développement musculaire, un petit squelette, des proportions équilibrées entre l'avant et l'arrière, et une capacité d'engraissement compatible avec celle-ci.

Le système d'élevage s'appuie sur des pratiques traditionnelles respectueuses des cycles naturels : allaitement naturel des veaux, longue durée de pâturage impliquant une mise à l'herbe précoce, nombre de bovins à l'hectare limité et fonction de la pousse de l'herbe, élevage au pâturage durant 2 saisons minimum, respect du rythme physiologique des animaux par l'affectation du pré le mieux adapté à leur stade de croissance, fourrages hivernaux issus de l'aire géographique. Ce système impose à chaque animal de croître au rythme des saisons avec une alternance de périodes de forte croissance (pâturage) et de paliers sans perte de poids (période hivernale). Cette croissance discontinue de l'animal est appelée « phénomène de croissance compensatrice ».

Grâce à leur connaissance des sols et de la végétation, les éleveurs réservent les meilleurs herbages à l'engraissement des animaux. Ce sont les prés dits « prés d'embouche ». Leur supériorité nutritionnelle est assurée par des sols profonds, à texture fine, chargés en matières organiques et à fortes réserves en eau [Caractérisation floristique des prés d'engraissement Bœuf de Charolles, B. Dury, 2006]. Ces caractéristiques assurent le développement de bonnes graminées et légumineuses (par exemple Ray-grass anglais, Pâturin commun, Vulpin des prés, Agrostis, Trèfles et Lotier corniculé) dont la succession des floraisons sur l'année garantit la valeur nutritionnelle du couvert végétal. Ces prés d'embouche, exempts d'engrais de synthèses, ne sont jamais labourés et réclament des soins dont l'absence entraîne rapidement leur dégradation

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » approuvé par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 19/07/2013 (entretien des haies, fauche des refus etc.). Ils font l'objet d'une identification parcellaire selon des critères spécifiques.

L'essentiel des techniques traditionnelles d'embouche réside dans l'adéquation du nombre d'animaux mis en finition dans une parcelle avec la capacité d'engraissement à l'herbe de cette parcelle. Ainsi, en fonction de la pousse de l'herbe, l'éleveur charge ou décharge ses prairies permanentes de manière à maintenir une qualité nutritionnelle constante.

Au fur et à mesure de leur croissance et de leur développement, l'éleveur réalise un tri des animaux en fonction de leurs aptitudes propres : à chaque intersaison, au sevrage, à la mise à la reproduction, à la mise à l'herbe, à chaque changement de pré, pour la mise à l'engraissement. En 1908, P. Diffloth (in Bernadette Lizet, L'herbe violente. Enquête ethnobotanique en pays brionnais, *Études rurales*, Sauvage et domestique), zootechnicien, avait observé cette remarquable capacité chez les emboucheurs charollais : « ils possèdent une adresse et une habileté toute particulière qui leur permettent de juger à première vue le rendement que l'animal fournira à la boucherie et le temps qu'il mettra à s'engraisser. Selon l'état de chaque sujet acheté, selon sa précocité, on lui réservera le pré qui conviendra le mieux ». En vue de l'abattage, l'éleveur réalise le tri ultime en prélevant les animaux de leur parcelle en fonction de leur état optimum d'engraissement. Ainsi, seuls certains animaux de l'exploitation sont destinés à la production de viande « Bœuf de Charolles ».

Les chevilles et abatteurs locaux ont développé une maîtrise des procédés d'abattage et de transformation, dans le but de préserver les spécificités initiales de la viande, acquises sous l'influence des conditions d'élevage, et d'optimiser les aptitudes à la maturation des carcasses : pratique d'un émoussage léger visant à conserver une couche de gras de couverture sur l'ailoyau, descente en température progressive des carcasses, définition d'un pH ultime.

Ils réalisent également un important travail de sélection des carcasses sur la base des caractéristiques spécifiques du produit définies.

Ainsi, seules certaines carcasses sont destinées à la production de viande « Bœuf de Charolles ».

7.2 Spécificité du produit

Les carcasses « Bœuf de Charolles » se caractérisent par leurs proportions équilibrées entre l'avant et l'arrière et une couleur vive évoluant du rouge clair au rouge foncé. D'un poids minimal de 320 kilogrammes pour les génisses et 360 kilogrammes pour les vaches et les mâles castrés, leur conformation (épaules, cuisses et filets rebondis) évolue de R à E selon la grille communautaire de classement EUROP.

Le gras de couverture, apprécié par l'état d'engraissement externe, couvre l'ailoyau de la carcasse. Il est compris entre 2+ et 3+ selon la grille communautaire de classement EUROP et varie de blanc crème à jaune.

Le gras infiltré, évalué par l'état d'engraissement interne, pénètre la cage thoracique mais laisse apparaître les côtes. Il varie de 2+ à 3+ selon la grille communautaire de classement EUROP.

Ainsi, la carcasse type correspond à des animaux conformés, ronds, avec une ossature fine, un développement musculaire important et un équilibre entre l'avant et l'arrière de l'animal, qualifiée de carcasse « coquette » par les abatteurs de l'aire géographique.

La spécificité de la viande « Bœuf de Charolles » réside dans la qualité initiale des carcasses dont on apprécie la texture, encore appelée « grain de viande », révélatrice de la tendreté finale de la viande. Celle-ci varie de « très fine » à « normale ».

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » approuvé par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 19/07/2013

La viande est d'une couleur rouge vif uniforme, marbrée et finement persillée. Les abatteurs et techniciens la qualifient de « finement veinée de gras ».

Ces caractéristiques permettent de distinguer les carcasses « Bœuf de Charolles » des autres carcasses de viande bovine charolaise.

La texture de la viande, peu nerveuse, fine et tendre, est d'une jutosité soutenue qui exprime en bouche une saveur légèrement acidulée. Sa typicité s'exprime à la cuisson, au nez et en bouche, par l'intensité et la richesse de ses arômes et odeurs (animal, matière grasse, végétal, produits céréaliers, ...).

7.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Sur cette aire géographique, la manière dont les pratiques de production utilisent traditionnellement les caractéristiques du milieu aboutit à l'obtention d'une viande originale et typique.

Le recours à la race charolaise dans son berceau d'origine, la sélection rigoureuse des animaux tout au long de leur vie, la finition lente, à l'âge adulte, sur des parcelles spécifiques, et la complémentation rationnée permettent d'obtenir des carcasses lourdes, couvertes et infiltrées de gras. Cette conformation et cet état d'engraissement des carcasses sont responsables de l'aspect marbré et finement persillé de la viande « Bœuf de Charolles ».

Le respect des cycles de croissance saisonniers, sans perte de poids, permet de limiter le développement de collagène dans les tissus, responsable de la dureté de la viande. La tendreté initiale des muscles ainsi obtenue, conjuguée à l'aptitude à la maturation des carcasses, confèrent à la viande sa texture fine et tendre.

L'élevage long au pâturage, accroît le métabolisme oxydatif des muscles des animaux, responsable de la flaveur de la viande. Ce mode d'élevage, réalisé sur un parcellaire vallonné, force l'exercice physique des animaux. L'eau contenue dans les muscles est ainsi piégée par leur structure métabolique. Cela offre à la viande une jutosité soutenue importante et une saveur légèrement acidulée.

L'alimentation en herbe et en foin de qualité induit la couleur rouge vif de la viande et lui transfère des antioxydants naturels qui permettent de stabiliser cette couleur. L'âge des animaux influe sur l'intensité de cette couleur qui peut varier de rouge clair à rouge foncé.

L'état de santé et la maturité physiologique des animaux couplés à une alimentation en période de finition basée sur des ressources herbagères avec des compléments exempts de fourrages fermentés, participent à l'équilibre du métabolisme glycolytique des muscles, améliorant ainsi la couleur et la tendreté de la viande, et développent l'aptitude des carcasses à la maturation.

La diversité botanique du milieu influence les qualités des graisses de la viande. Ainsi, leur couleur varie de jaune à crème. Les particularités des gras (quantité, qualité) couplées à une jutosité importante révèlent une intensité et une richesse d'odeurs et d'arômes remarquables de la viande « Bœuf de Charolles ».

L'abattage des animaux, réalisé à l'optimum de l'engraissement, contribue à l'équilibre entre le développement musculaire et l'infiltration de gras dans les tissus.

Par la maîtrise des procédés d'abattage et de transformation, les chevilles et abatteurs locaux préservent et révèlent le travail initié par les éleveurs. La pratique d'un émoussage léger protège la carcasse de la dessiccation et favorise la maturation de la viande. La gestion des températures et du pH des carcasses participent au maintien de la tendreté de la viande.

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » approuvé par la commission permanente du comité national des appellations laitières, agroalimentaires et forestières de l'I.N.A.O. en sa séance du 19/07/2013

L'ensemble des savoir-faire développés par les éleveurs et les abatteurs ainsi que le maintien des caractéristiques spécifiques de la viande « Bœuf de Charolles » sont entretenus et perdurent grâce aux multiples échanges entre ces acteurs dans la zone (marchés aux bestiaux, concours d'animaux gras, foire aux reproducteurs et manifestations diverses...).

8 Références concernant les structures de contrôle

Nom : QUALISUD

Adresse : 15 avenue de Bayonne - 40500 Saint-Sever.

Téléphone : 03-85-90-94-14.

Fax : 03-85-90-94-10.

Qualisud intervient comme organisme certificateur et est agréé et accrédité conformément à la norme EN 45 011.

Nom : direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59 boulevard Vincent-Auriol - 75703 Paris Cedex 13, France.

Téléphone : (33) (0)1-44-87-17-17.

Fax : (33) (0)1-44-97-30-37.

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie

9 Eléments spécifiques de l'étiquetage

Jusqu'au distributeur final, l'étiquetage de la carcasse et des pièces de découpe qui en résultent comporte notamment :

- le nom de l'appellation d'origine,
- la mention « AOC » ou « appellation d'origine contrôlée », jusqu'à l'enregistrement par l'Union européenne,
- le symbole « AOP » de l'Union européenne à compter de l'enregistrement de la dénomination en appellation d'origine protégée ;
- le numéro d'identification de l'animal ou numéro de lot ;
- la catégorie de l'animal,
- la date d'abattage ;
- pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la mention « le temps de maturation entre les dates d'abattage des animaux et de vente au détail au consommateur final est de 14 jours pleins minimum ».

Pour la viande commercialisée en rayon traditionnel, le certificat de garantie et d'origine (CGO), dont le modèle est établi par le groupement, est le support de cet étiquetage.

10 Exigences nationales

En application des dispositions nationales en matière de contrôle, le tableau ci-dessous présente les principaux points à contrôler, leurs valeurs de référence et leurs méthodes d'évaluation.

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
Outil de production		
Localisation des opérateurs (éleveurs, abatteurs, chevillards)	Aire géographique de l'appellation d'origine bœuf de Charolles	Documentaire et/ou visuel
Type racial des bovins destinés à produire de la viande d'appellation d'origine bœuf de Charolles	Type racial 38	Documentaire et/ou visuel
Chargement global de l'exploitation	Moyenne annuelle $\leq 1,8$ UGB PAC/ha de surface agricole utile (SAU)	Documentaire
Ressources herbagères de l'exploitation	$\geq 80\%$ de la SAU en herbe (STH) $\geq 2/3$ de la STH en prairies permanentes	Documentaire
Conditions liées au cycle de production		
Lieu de naissance des animaux	Aire géographique de l'appellation d'origine bœuf de Charolles	Documentaire
Durée de pâturage en phase d'élevage	≥ 2 saisons estivales	Documentaire et/ou visuel
Provenance des fourrages	Issus de l'aire géographique de l'appellation d'origine bœuf de Charolles	Documentaire
Proportion d'aliments complémentaires	Phase d'élevage : moyenne annuelle ≤ 2 kilos par jour et par animal Phase de finition : ≤ 1 kg brut / 100 kg de poids vif	Documentaire
Finition des bovins	Prés d'engraissement identifiés	Documentaire
Durée de finition	≥ 4 mois pour bœufs et génisses ≥ 3 mois pour vaches	Documentaire
Age abattage	≥ 28 mois pour les génisses ≥ 30 mois pour les bœufs ≥ 28 mois et ≤ 8 ans pour les vaches	Documentaire

Contrôle produit		
Classement des carcasses	Poids carcasse : ≥ 320 kg pour les génisses et ≥ 360 kg pour les vaches et bœufs Conformation : R à E Etat d'engraissement interne et externe : 2+ à 3+ Couleur : rouge vif Couleur du gras : de blanc crème à jaune Os : très fins à normaux Texture de viande : très fine à normale	Documentaire et/ou visuel Examen organoleptique

Annexe 1: Carte de l'aire géographique

Carte présentant l'aire géographique de l'appellation d'origine bœuf de Charolles et sa localisation sur la carte de France :

