

RÈGLEMENT (CEE) No 510/2006 DU CONSEIL [du 20 mars](#) relatif à la protection des Indications géographiques et des appellations d'origines [des produits agricoles et alimentaires](#)

DOCUMENT UNIQUE

AOP ( ) IGP (x)

N° CE :

NUMERO NATIONAL ESPAGNOL DU DOSSIER : 59

NUMERO NATIONAL FRANÇAIS IG/06/03

### 1. Dénomination de l'Indication Géographique Protégée

~~Vedell des Pyrénées Catalanes ou Rosée des Pyrénées Catalanes~~  
~~Vedella dels Pirineus Catalans ou Ternera de los Pirineos Catalanes~~

« Ternera de los Pirineos Catalanes / Vedella dels Pirineus Catalans / Vedell des Pyrénées Catalanes » / « Rosée des Pyrénées Catalanes ».

### 2. États membres ou pays tiers

Espagne  
France

### 3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1 Type de produit ([selon la classification de l'annexe II](#))

Classe 1.1. — Viande (et abats) frais.

3.2 Description du produit portant la dénomination au point 1

Viande bovine provenant des races rustiques «Brune des Pyrénées», « Aubrac » ou « Gasconne » ou du croisement des mères de ces mêmes races avec des mâles de races Charolaise ou Limousine ou Blonde d'Aquitaine, adaptés à l'aire géographique de l'indication géographique protégée et engraisées selon la méthode alimentaire traditionnelle dans la zone. Les veaux naissent en plein air dans les prés où paissent leurs mères, élevées de manière extensive. Les veaux sont élevés avec leur mère, au moins pendant les quatre premiers mois de leur vie; durant cette période leur alimentation est constituée par le lait maternel et des pâturages puis, pour les animaux qui seront sevrés, leur alimentation est constituée de fourrages déshydratés et d'un mélange équilibré de céréales et de légumineuses broyées.

Pour la Rosée des Pyrénées Catalanes, l'abattage a lieu entre 5 et 8 mois, de mai à décembre, sans sevrage ; leur poids carcasse minimal est de 110 kilogrammes.

Pour le Vedell des Pyrénées Catalanes, l'abattage a lieu entre 8 et 12 mois, leur poids carcasse minimal étant de 160 kilogrammes.

Le pH des carcasses, dans les 24 heures suivant l'abattage, doit être inférieur à 6.

Pour la rosée des Pyrénées Catalanes, les carcasses doivent reposer pour maturation un minimum de 4 jours avant de commencer sa commercialisation.

Pour le vedell des Pyrénées Catalanes, les carcasses doivent reposer pour maturation un minimum de 6 jours avant de commencer sa commercialisation.

Après l'abattage et le temps de repos et de maturation, la viande peut être commercialisée en carcasse entière demi-carcasse, quart de carcasse (avant/arrière) ou en portion de découpe (y compris en viande hachée).

Les carcasses éligibles à l'IGP se trouvent dans les classes E, U et R, les profils peuvent aller de «très convexes» à «rectilignes», et le développement musculaire, de «exceptionnel» à «bon». L'état d'engraissement est de 2, 3 ou 4 pour le vedell et 2-3 pour la rosée. La couleur de la viande oscille entre le rose et le rouge brillant et la graisse est de couleur blanche à crémeuse. Pour le Vedell des Pyrénées Catalanes on observe la présence de graisse intramusculaire.

### *3.3 Matières premières*

Sans objet

### *3.4 Aliments pour animaux*

Pendant au moins les quatre premiers mois de leur vie, l'alimentation des veaux est constituée **essentiellement** de lait maternel et de pâturages.

Pour la Rosée des Pyrénées Catalanes cette alimentation se poursuit jusqu'à l'abattage, sans sevrage.

Pour le Vedell des Pyrénées Catalanes après sevrage, pendant les périodes de croissance et d'engraissement, l'alimentation des animaux est constituée **essentiellement** de fourrages déshydratés et d'un mélange équilibré de céréales et de légumineuses broyées.

### *3.5 Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique*

La viande protégée provient d'animaux issus de races définies dans le paragraphe 3.2., nés, **et** élevés **et abattus** dans l'aire géographique de l'Indication Géographique Protégée.

Les animaux naissent dans l'aire géographique de cette Indication Géographique Protégée dans les mêmes prairies où pâturent leurs mères, lesquelles sont élevées de manière extensive. Au printemps, le troupeau pâture sur les prairies de l'exploitation, puis les veaux accompagnent leur

mère lors de la transhumance de printemps vers les estives. Les animaux paissent dans des jardins d'altitude de plusieurs milliers d'hectares.

La Rosée des Pyrénées Catalanes est abattue entre 5 et 8 mois sans sevrage.

Pour le Vedell des Pyrénées Catalanes après le sevrage, les animaux sont séparés par sexe et sont dirigés vers les installations d'engraissement de chaque exploitation. Elles doivent satisfaire à des conditions minimales comme être couvertes ou semi-couvertes, être bien ventilées, disposer d'une superficie de 3 m<sup>2</sup> par animal au minimum et d'une zone de repos distincte de la zone d'alimentation, sèche et propre.

Les lots d'engraissement sont constitués de 20 animaux au maximum.

L'abattage est pratiqué à un âge compris entre 8 et 12 mois

Les conditions de transport (maximum trois heures, sans compter les arrêts possibles) et d'attente pour l'abattage seront les plus appropriées de façon à ce que les animaux subissent le moins de stress et de troubles possibles et pour garantir la qualité du produit fini. ~~C'est pourquoi l'abattage a lieu dans l'aire géographique définie.~~

### *3.6 Règles applicables au tranchage, conditionnement etc...*

Le pH des carcasses, mesuré au maximum 24 h après l'abattage des animaux, doit être inférieur à 6.

Pour la Rosée des Pyrénées Catalanes, les carcasses doivent reposer un minimum de 4 jours avant que la viande ne soit mise en vente.

Pour le Vedell des Pyrénées Catalanes les carcasses doivent reposer un minimum de 6 jours avant que la viande ne soit mise en vente au public.

### *3.7 Règles spécifiques d'étiquetage*

Outre les indications exigées par la réglementation en vigueur, les mentions suivantes spécifiques sont présentes sur l'étiquetage:

- IGP « Vedell des Pyrénées Catalanes » ou « Rosée des Pyrénées Catalanes » ou « Ternera de los Pirineos Catalanes » ou « Vedella dels Pirineus Catalans »
- le logotype de l'UE de l'indication Géographique Protégée.

L'utilisation des noms enregistrés "Ternera de los Pirineos Catalanes" ou "Vedella dels Pirineus Catalans" ou "Vedell des Pyrénées Catalanes", et "Rosée des Pyrénées Catalanes" sera compatible avec la législation en vigueur, notamment avec l'article 113b et l'annexe XIa du règlement (CE) n° 1234/2007. En particulier le mot « Rosé(e) » ne devrait pas être utilisé en Irlande et au Pays Bas afin d'éviter tout risque de confusion pour les consommateurs de ces pays avec le nom de commercialisation de la viande des bovins d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois.

## **4. Délimitation de l'aire géographique:**

- Les Pyrénées Catalanes espagnoles:

L'aire géographique comprend l'ensemble des communes des régions de haute montagne : Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars, Jussà, Solsonès, Ripollès et Val d'Aran

Ainsi que les communes des zones de montagne des régions de Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys, et La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L'Estany, Moià, Mura, Sant Feliu Sasserra, Sant Mateu de Bages et Talamanca), Noguera (Àger, Alòs de Balaguer, Les Avellanes i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer y Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorrada, Sant Martí de d'Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurní d'Osormort, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tavèrnoles, Tavertet, Tona, Vidrà, Viladrau y Vilanova de Sau) et Pla de l'Estany (Sant Miquel de Campmajor).

- Les Pyrénées Catalanes françaises:

Pour le département des Pyrénées Orientales : L'aire géographique comprend l'ensemble des communes des cantons de Vinça, Sournia, Arles sur Tech, Prats de Mollo, Prades, Olette, Mont Louis et Saillagouse.

Ainsi qu'une partie des communes des cantons de Perpignan (commune de Perpignan), Millas (communes de Corbère et Corbère les Cabanes), Thuir (communes de Thuir, Castelnuou, Camelas, Caixas, Sainte Colombe de la Commanderie, Fourques, Tordères, Llauro, Passa), Latour de France (communes de Belestia et Caramany), Céret (communes de Montauriol, Calmeilles, Oms, Taillet, Reynes, Céret, Vivès, Saint Jean Pla de Cort, Maureillas las Illas, Les Cluses, Le Perthus, l'Albère), Argelès (communes de Montesquieu des Albères, Villelongue dels Monts, Laroque des Albères, Sorède, Argelès sur Mer), Saint Paul de Fenouillet (communes de Vira, Fenouillet, Caudiès de Fenouillèdes, Prugnanes, Fosse, Saint Martin).

Pour le département de l'Aude: L'aire géographique comprend les communes limitrophes au département des Pyrénées Orientales et situées en zone de montagne, massif Pyrénéen. Il s'agit de l'ensemble des communes des cantons de Belcaire, Axat, Mouthoumet et Quillan ainsi qu'une partie des communes des cantons de Couiza (communes de Arques, Bugarach, Camps sur l'Agly, Cassaignes, Couiza, Coustaussa, Cubières sur Cinoble, Fourtou, Luc sur Aude, Missègre, Peyrolles, Rennes le Château, Rennes les Bains, Serres, Sougraigne, Terroles, Valmigère), Lagrasse (communes de Mayronnes et Saint Martin des Puits), Limoux (communes de Alet les Bains, Bourriège, Bourigeole, Castelreng, Festes et Saint André, La Bezole, Saint Couat du Razès, Véraza), Saint Hilaire (communes de Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Greffeil, Laderne sur Lauquet, Villardabelle, Villefloure), et Tuchan (communes de Cucugnan, Duilhac sous Peyrepertuse, Maisons, Montgaillard, Padern, Rouffiac des Corbières).

## 5. Lien avec l'aire géographique

### 5.1 Spécificité de l'aire géographique

- [Facteurs naturels](#)

Le territoire des Pyrénées Catalanes est propice à l'élevage extensif du bétail. Il est caractérisé par la présence de parcours et de prairies d'altitude et de piémont avec d'immenses pâturages naturels pour les animaux durant une grande partie de l'année ~~la saison~~ avant que les conditions climatiques ne deviennent difficiles.

Cette zone subit les influences méditerranéennes (climat subméditerranéen humide) permettant aux animaux de profiter plus longtemps des périodes d'estives et des prairies d'altitude où ils paissent jusqu'à l'automne.

L'eau en abondance et l'ensoleillement important favorisent le développement d'une flore riche et caractéristique (notamment *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Sisleria coerulea*, *Bromus erectus* y *Arrhenaterum elatius*), qui constitue des zones de pâturage idéales pour le bétail. Cela permet également aux éleveurs de semer, dans les prairies de moyenne montagne, des mélanges de graminées et de légumineuses pour nourrir le bétail durant les périodes où les pâturages de haute montagne ne sont pas praticables ~~par la présence de neige~~. Les cultures fourragères les plus fréquentes sont : le trèfle, le ray-grass, la luzerne, le sainfoin esparcette et la fétuque.

### 5.2 Spécificité du produit

- Facteurs humains

Historiquement, les animaux destinés au travail et à la production de viande mettaient bas au printemps et montaient en estive avec leurs veaux. ~~Cette production saisonnière est liée à la pratique de la transhumance, indispensable aux éleveurs. L'été les animaux étaient envoyés en estives~~ afin de libérer la main d'œuvre qui pouvait se consacrer aux autres activités de la saison et de préserver la ressource fourragère en basse altitude. Certains de ces veaux étaient abattus lors de la descente d'estive dans les exploitations, en automne, pour une consommation locale ou familiale. Cette pratique était économiquement intéressante, les veaux (dénommés « Rosée des Pyrénées Catalanes ») n'étant alimentés pendant ces mois d'estive qu'au lait de la mère et à l'herbe des pâturages.

De cette tradition est née la production actuelle de la Rosée des Pyrénées Catalanes.

~~D'autre part, à la descente des estives, les jeunes bovins non abattus avant l'âge de 8 mois, étaient engraisés dans leurs propres exploitations. De ces pratiques est issue la tradition du vedell des Pyrénées Catalanes.~~

Traditionnellement, les petites exploitations des Pyrénées catalanes n'engraissaient qu'un petit nombre d'animaux (entre 2 et 5) non abattus a la descente des estives, qui étaient engraisés et destinés à la consommation familiale. Ils étaient alimentés de céréales, légumineuses ou de fourrages séchés.

Cette tradition a donné les Vedell des Pyrénées Catalanes et s'est développée, permettant aux éleveurs de commercialiser des produits finis et de bénéficier ainsi de la valeur ajoutée générée.

### 5.2 Spécificité du produit

Malgré une augmentation de la taille des exploitations qui présentent une moyenne de 50 animaux chacune, les éleveurs continuent à utiliser ces systèmes d'élevage dans les exploitations de l'aire géographique. ~~Cette tradition s'est développée, permettant aux éleveurs de commercialiser des produits finis et de bénéficier ainsi de la valeur ajoutée générée.~~

Les races utilisées Brune des Pyrénées, Aubrac et Gasconne, sont des races rustiques qui ont des qualités ~~caractéristiques~~ intéressantes dans le système d'exploitation en montagne. Elles peuvent supporter des conditions climatiques extrêmes, avec un minimum d'apport alimentaire pour subsister ; elles possèdent des qualités d'adaptation au territoire et à la transhumance.

~~Sur cette zone, la consommation traditionnelle de ce type de viande, issue d'animaux sevrés ou non sevré s'est perpétuée au fil des siècles. L'importante affluence touristique de cette zone et les excellentes qualités gustatives de cette viande suscitent une demande en augmentation.~~

Le mode d'élevage traditionnel avec des animaux bénéficiant d'une alimentation au lait de la mère et à l'herbe des pâturages, puis après sevrage de céréales, de légumineuses ou de fourrages déshydratés et le maintien des races rustiques ou de croisements faisant intervenir ces races rustiques confèrent aux carcasses et à la viande des Rosée des Pyrénées Catalanes et Vedell des Pyrénées Catalanes des qualités spécifique. Cela induit une viande réputée et appréciée des consommateurs ~~pour ses caractéristiques particulières~~ ; avec notamment pour un état d'engraissement montrant un bon développement musculaire, une couleur de la viande rosée à rouge vif, une couleur blanche à crèmeuse de la graisse, selon la description donnée en partie 3.2.

Sur cette zone, la consommation traditionnelle de ce type de viande, issue d'animaux sevrés ou non sevré s'est perpétuée au fil des siècles. L'importante affluence touristique de cette zone et les excellentes qualités gustatives de cette viande suscitent une demande en augmentation.

### 5.3 Lien causal entre l'aire géographique et une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit

Les caractéristiques de la viande de l'IGP « Ternera de los Pirineos Catalanes / Vedella dels Pirineus Catalans / Vedell des Pyrénées Catalanes » / « Rosée des Pyrénées Catalanes » sont le résultat- :

- d'un environnement particulier avec la présence de parcours, un élevage en plein air, une longue période d'estive liée au climat- ;
- d'un mode d'élevage avec une alimentation particulière au lait et à l'herbe des pâturages puis après sevrage à base de céréales, de légumineuses ou de fourrages déshydratés ce qui confère la couleur particulière à la viande mais aussi sa tendreté, et la conformation des carcasses, et les infiltrations de gras intramusculaire ;
- d'un savoir faire particulier (élevage extensif avec peu d'animaux) ;
- de l'implantation de races adaptées à cet environnement.

Tout cela induit une réputation du produit auprès des consommateurs, comme le souligne une enquête réalisée en 2000 (SIGMA DOS). La viande issue de cette zone géographique jouit d'une grande reconnaissance et réputation, presque tout ou totalité de la production étant vendue dans cette zone d'influence. Le nombre de consommateurs catalans qui déclarent la connaître est d'environ 60 % répartis à part égale entre les deux sexes.

Les inconvénients de cette zone de montagne aux conditions difficiles se transforment en atouts incontestables grâce à ces productions de qualité fortement identifiées au territoire. Les races rustiques sont capables de valoriser l'ensemble des territoires d'altitude et les zones sèches de piémont, ce qui permet de réguler l'espace naturel. Les éleveurs valorisent leurs productions (reconnaissance et notoriété auprès du consommateur et des distributeurs, et prix supérieurs), ce qui leur permet de pérenniser le système d'exploitation (tout en bénéficiant au reste de la filière), de rester dans les zones difficiles et de maintenir une vie rurale dans les villages de montagne.

**REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES**

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

<http://www.iaov.fr/repository/editeur/pdf/PNO-IGP2009/CdChVedellDesPyreneesCatalanes.pdf>

<http://www.gencat.cat/dar/pliego-vedella-rosee-pirineus-catalans>  
<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-vedella-rosee-pirineus-catalans>