

DOCUMENT UNIQUE

« ROSÉE DES PYRÉNÉES CATALANES »

N° UE:

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« Rosée des Pyrénées Catalanes »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Espagne (demande commune avec la 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

La « Rosée des Pyrénées Catalanes » est une viande de veau 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, Limousine ou Blonde d'Aquitaine.

Les veaux sont élevés en régime extensif avec leur mère pendant toute la durée de leur vie et leur alimentation est constituée par le lait maternel et les pâturages.

Ils sont abattus sans sevrage entre 5 et 8 mois avec un poids minimum des carcasses de 110 kg.

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 se trouvent dans les classes E, U et R du modèle EUROP, les profils peuvent aller de « très convexes » à « rectilignes », et le développement musculaire, de « exceptionnel » à « bon ».

L'état d'engraissement des carcasses est de classe 2-3 du modèle EUROP.

La couleur de la viande oscille entre le rose et le rouge clair. La couleur de la graisse va de blanc à crème.

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

Pendant toute la durée de leur vie, l'alimentation des veaux est constituée de lait maternel et de pâturages.

Cette alimentation se poursuit jusqu'à l'abattage, sans sevrage.

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

La viande bénéficiant de l'indication géographique protégée provient d'animaux issus de races définies dans le paragraphe 3.2., nés et élevés dans l'aire géographique délimitée pour cette Indication Géographique Protégée.

Les étapes de la production de la viande qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie sont :

- Naissance

- Élevage : auprès de leur mère durant toute la durée de leur vie, sur les prés de l'exploitation jusqu'au moment de la transhumance pendant laquelle les veaux peuvent accompagner leur mère jusqu'aux prairies d'estives. Les veaux consomment progressivement moins de lait et augmentent leur alimentation en herbe.

Les animaux ne sont pas sevrés.

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

L'abattage et la découpe n'ont pas lieu obligatoirement dans l'aire.

Le temps de transport préalable à l'abattage est limité à trois heures de façon à ce que les animaux subissent le moins de stress et de troubles possibles et pour garantir la qualité du produit fini.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Sur les étiquettes devra figurer obligatoirement et clairement le nom de l'Indication Géographique Protégée : « Rosée des Pyrénées Catalanes », le symbole de l'UE de l'Indication Géographique Protégée, en plus des indications exigées par la réglementation en vigueur.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'Indication Géographique Protégée, les Pyrénées catalanes, est une zone qui, bien qu'elle appartienne à deux États différents, est cependant homogène au niveau culturel et géographique.

- Dans 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 Avellanès 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, Montesquiou, 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).

- Dans 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, Castelnou, Camelas, Caixas, Sainte Colombe de la Commanderie, Fourques, Tordères, Llauro, Passa), Latour de France (communes de Belesta 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 Montesquiou 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, Bouriège, 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, Ladern sur Lauquet, Villardebelle, Villefloure), et Tuchan (communes de Cucugnan, Duilhac sous Peyrepertuse, Maisons, Montgaillard, Padern, Rouffiac des Corbières).

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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, avant que les conditions climatiques ne deviennent difficiles. Cette aire 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 peuvent paître 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* et *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. Les cultures fourragères les plus fréquentes sont : le trèfle, le ray-grass, la luzerne, le sainfoin esparcette et la fétuque

S'agissant des 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 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, pour une consommation locale ou familiale. Cette pratique était économiquement intéressante, les veaux (dénommés Rosée) 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 ».

Le caractère spécifique de cette Indication Géographique Protégée provient des races rustiques utilisées (Brune des Pyrénées, Aubrac et Gasconne) adaptées au milieu et élevées à l'air libre.

Les veaux obtenus par ce mode de production ont une bonne croissance grâce à leur alimentation durant l'élevage qui permet d'obtenir des animaux avec des carcasses bien conformées.

La « Rosée des Pyrénées Catalanes » a un très bon développement musculaire, la couleur de la viande est de rose à rouge clair et la graisse de couleur crème. Pour cela, les carcasses et la viande qui en est issue sont très appréciées que ce soit par les bouchers ou par les consommateurs. Sur cette zone, la consommation traditionnelle de ce type de viande, issue d'animaux non sevrés s'est perpétuée au fil des siècles.

Dans les Pyrénées catalanes ont lieu de nombreuses manifestations festives, foires et marchés agricoles où l'élevage des veaux de la zone joue un rôle remarquable. Parmi ceux-ci, on trouve la Fira de Sant Ermengol de la Seu de Urgell (qui date du XIème siècle), la foire d'Olette, la foire de Prats de Mollo, la foire de Vinça, ainsi que les ballades en estive dans les monts du Parc Naturel Régional des Pyrénées Catalanes. L'importante affluence touristique dans la zone a servi à la promotion des excellentes qualités de cette viande, ce qui a permis d'asseoir dans les dernières décennies sa bonne réputation auprès de consommateurs et professionnels en dehors de son aire de production. Tout cela donne régulièrement de nombreux articles de presse et commentaires publiés dans les journaux couvrant la zone comme l'Indépendant (articles du 2 juillet 2012 et du 11 juillet 2013), ou de diffusion plus large, avec la revue « Patrimoine en région » (n° 22 du printemps 2014), et des références : « guide gourmand » en ligne : <http://guidedesgourmands.fr>, association des cuisiniers et restaurateurs du Roussillon (<http://www.toques-blanches-du-roussillon.com>). De même, l'importance de cette production se traduit au niveau des circuits de distribution, avec le développement de la vente collective par correspondance ou avec des linéaires spécifiquement dédiés à ce produit dans les boucheries de la zone.

Les caractéristiques de la viande de l'Indication Géographique Protégée « Rosée des Pyrénées Catalanes » sont le résultat de :

- un environnement particulier avec la présence de parcours propices à un élevage en plein air, comportant une longue période d'estive ;

24-03-2015

- un climat ensoleillé avec de l'eau en abondance dans l'aire géographique, favorisant le développement d'une flore abondante et spécifique qui offre naturellement de vastes zones de pâture. Egalement, ce climat permet de semer des prairies temporaires en zone de moyenne montagne qui permettent d'alimenter le bétail quand la pâture en estive n'est plus possible ;

- l'implantation de races adaptées à cet environnement. Les races utilisées, Brune des Pyrénées, Aubrac et Gasconne, sont toutes des races rustiques typiques de la zone qui ont des qualités intéressantes dans le système traditionnel d'exploitation en montagne car elles peuvent supporter des conditions climatiques extrêmes, avec un minimum d'apport alimentaire pour subsister, grâce à leur capacité à mobiliser les réserves accumulées en période d'abondance (lors de la transhumance) et sont donc très adaptées autant au climat qu'aux reliefs du territoire ;

- un savoir faire particulier (élevage extensif avec peu d'animaux) ;

- l'alimentation des veaux (uniquement au lait et à l'herbe des pâturages) associée à ce mode d'élevage qui confère sa couleur particulière à la viande mais aussi sa tendreté, et la conformation des carcasses. Le lait maternel consommé par les veaux contribue en effet à leur bonne croissance grâce à un apport important de calcium. Ceci favorise le bon développement du squelette et contribue à la bonne conformation des carcasses.

En résumé, les conditions difficiles de vie de ces zones de montagne se transforment en atouts incontestables grâce à cette production de qualité fortement identifiée au territoire. Les races rustiques sont capables de valoriser l'ensemble des territoires d'altitude 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.

Référence à la publication du cahier des charges

Le texte complet du cahier des charges peut-être consulté aux pages web suivantes :

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-rosee-pyrenees-catalanes>