

## DOCUMENT UNIQUE

« TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES » / « VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANS » / « VEDELL DES PYRÉNÉES CATALANES »

N° UE: MULTI/PGI/0005/01042

AOP ( )

IGP (X)

**1. DENOMINATION(S)**

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

**2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

Espagne (demande commune avec la France)

**3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

**3.1. Type de produit [voir annexe XI]**

Classe 1.1. — Viande (et abats) frais.

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

Le « Ternera de los Pirineos Catalanes » / « Vedella dels Pirineus Catalans » / « Vedell des Pyrénées Catalanes » est une 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, Limousine ou Blonde d'Aquitaine.

Les veaux sont élevés en régime extensif avec leur mère pendant les premiers mois de leur vie. Ils sont abattus entre 8 et 12 mois, avec un poids minimum des carcasses de 160 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 correspond aux classes 2-3-4 du modèle EUROP et on observe la présence de graisse infiltrée intramusculaire.

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

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

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

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

Après sevrage, pendant les périodes de croissance et d'engraissement, l'alimentation des animaux est constituée de fourrages déshydratés et d'un mélange équilibré de céréales et de légumineuses broyées.

**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, élevés et engraisés 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 : au minimum les 4 premiers mois de leur vie en régime extensif sur les prés de l'exploitation ou sur les prairies d'estives.
- Sevrage : à partir de 4 mois.
- Croissance et engraissement : les installations doivent être couvertes ou semi-couvertes, 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. Les lots d'engraissement sont constitués de 20 animaux au maximum.

**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 pour garantir la qualité du produit fini.

Les carcasses doivent reposer pour la maturation un minimum de 6 jours avant que la viande ne soit mise en vente au public.

**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 : « Ternera de los Pirineos Catalanes » ou « Vedella dels Pirineus Catalans » ou « Vedell des Pyrénées Catalanes » et le symbole de l'UE des IGP, en plus des indications exigées par la réglementation en vigueur.

En raison des particularités linguistiques de l'aire géographique, ce produit est désigné indistinctement dans l'une des trois langues utilisées dans l'aire

géographique délimitée de l'Indication Géographique Protégée (espagnol, catalan et français).

#### 4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

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 cantons (*comarcas*) : Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars, Jussà, Solsonès, Ripollès et Val d'Aran.

Ainsi que des communes des cantons (*comarcas*) 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, 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).

##### 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 Belestà 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, Bourière, 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 GEOGRAPHIQUE

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.

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 féтуque.

Le caractère spécifique de cette Indication Géographique Protégée provient des races utilisées (Brune des Pyrénées, Aubrac et Gasconne) adaptées au milieu et élevées à l'air libre. Elles 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 très adaptées autant au climat qu'aux reliefs du territoire.

L'alimentation des veaux associée à ce mode d'élevage confère sa couleur à la viande ainsi que sa tendreté et la conformation des carcasses ainsi que les infiltrations de gras intramusculaire. Le lait maternel consommé par les veaux contribue à leur bonne croissance grâce à un apport important de calcium. Ceci favorise le bon développement du squelette qui permet obtenir une carcasse bien développée. La distribution ultérieure de fourrages déshydratés et d'un mélange équilibré de céréales et de légumineuses broyées pendant la phase d'engraissement permet de parfaire le bon développement et la conformation des carcasses.

Tout au long des siècles, les habitants des Pyrénées catalanes firent de l'agriculture et de l'élevage leur principal moyen de vie. Au Moyen Âge, le bétail bovin y était déjà élevé, mais ce ne fût qu'au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle qu'il se développa au détriment de l'ovin grâce à la construction de canaux d'irrigation qui permirent d'augmenter les aires fourragères et par conséquent le cheptel bovin. Depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle, l'histoire des Pyrénées catalanes a été inévitablement marquée par une

dépopulation progressive, un abandon des terres et des élevages par vagues successives ou changements d'activité économique. Entre 1933 et 1947, le cheptel ovin diminue de moitié (en raison de la guerre, de l'exode rural, et parce qu'il s'agit d'un élevage contraignant en main d'œuvre). A partir de la seconde guerre mondiale, la production de viande de bovin devient majoritaire.

Historiquement, les petites exploitations des Pyrénées catalanes disposaient de peu d'animaux (de 2 à 5) destinés au travail ou à la consommation familiale. En été, les animaux montaient en estive avec les veaux nés au printemps. Cette pratique permettait de préserver les ressources fourragères en basse altitude et de libérer la main d'œuvre qui pouvait se consacrer aux autres activités de la saison à l'exploitation. Actuellement, malgré l'augmentation de la dimension des exploitations, celles-ci continuent à être de petite taille (80% d'entre elles ont moins de 25 veaux à l'année), et les éleveurs continuent d'utiliser le système d'élevage traditionnel qui confère aux carcasses un bon rendement qui est apprécié par les bouchers, tout comme la couleur est très appréciée par le consommateur.

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 XI<sup>ème</sup> 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. Une enquête, réalisée 15 ans en arrière, conclut que la viande de veaux issus de cette aire jouit d'une grande reconnaissance et réputation puisque 60 % des consommateurs catalans la connaissaient (16 % dans tout l'état espagnol) et 45 % déclaraient que la meilleure viande de veaux était celle provenant de cette aire géographique.

Tout cela donne lieu à des parutions dans plusieurs publications comme « Cuina amb denominació d'origen » (Coessetània Edicions, 2014), Regió7 (article du 3 mai 2009) ou Bondia Andorra (article du 7 avril 2014) par exemple, et des références en ligne : <http://www.lleidatur.com>, <http://www.laseu.cat> ou <http://www.gastroteca.cat>.

Cette Indication Géographique Protégée s'enracine dans la tradition et se nourrit du savoir-faire des éleveurs de l'aire, elle est non seulement reconnue du point de vue social, mais aussi de l'Administration lui a donné son aval. La *Generalitat de Catalunya* approuva la dénomination de Qualité «Vedella dels Pirineus Catalans» / «Ternera de los Pirineos Catalanes» en 1994 (*Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya* núm. 1999, de 18/01/1995) et, en 2006, l'incorpora à l'Inventaire de Produits du Terroir (*Inventari de Productes de la Terra*) qui compile les produits agroalimentaires typiques et traditionnels de la Catalogne.

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 et de piémont, ce qui permet de réguler l'espace naturel. Les éleveurs valorisent leurs productions (reconnaissance et notoriété auprès du consommateur et

24-03-2015

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**

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

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-ternera-pirineos-catalanes>