CAHIER DES CHARGES

DE L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

« BARÈGES-GAVARNIE »

- *Les ajouts en caractères italiques* proviennent des dispositions du décret produit, de son règlement technique d'application du RTA ; du décret et de l'arrêté relatif à l'agrément.
- Les modifications demandées apparaissent ci-dessous **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en

SOMMAIRE

I - NOM DU PRODUIT 3

II - DESCRIPTION DU PRODUIT....3

III - DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE....3

IV - ELÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE 5

V - DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT 7

VI - ELÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE 11

VII - RÉFÉRENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTRÔLE 13

VIII - ELÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE 14

IX - EXIGENCES NATIONALES....14

Service compétent de l'état membre

Nom : Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Adresse : 51 Rue d'Anjou 75008 PARIS

Tél. : 01.53.89.80.00

Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National de l'Origine et de la Qualité est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture, déclaré autorité compétente au sens du règlement CE 882-2004.

Groupement demandeur :

Association Interprofessionnelle du mouton Barèges-Gavarnie, constituée autour du produit~~. Elle est organisée par collèges professionnels ; le syndicat des éleveurs ovins de Barèges Gavarnie y assure la représentation des éleveurs~~. *Elle est composée de toute personne participant effectivement aux activités de production, de transformation ou d'élaboration, et impliquée dans le cahier des charges de l'Appellation d'origine protégée Barèges-Gavarnie.*

I - Nom du produit

BARÈGES-GAVARNIE.

II - Description du produit

Seules ont droit à l'appellation d'origine protégée "Barèges-Gavarnie", les viandes fraîches d'ovins adultes qui répondent aux conditions définies par le présent cahier des charges, issues :

- de brebis âgées de 2 à 6 ans ayant estivé deux fois minimum et ayant agnelé au maximum 5 fois. Les brebis ne doivent pas être abattues moins de 6 mois après l'agnelage, sauf pour celles dont l'agneau est mort à la naissance ; leur poids de carcasse est de 22 kg minimum.
- de mâles castrés dits « doublons » âgés de plus de 18 mois ayant estivé au minimum deux fois. Au cours de leur deuxième estive, ils ne peuvent être abattus avant le 1er juillet. Leur poids de carcasse est de 23 kg minimum.

La carcasse est longiligne, les gigots sont allongés et plats, la selle est large à sa base. Le gras de couverture, de ciré à gras, est bien blanc.

La viande présente une couleur rouge prononcé, soutenu, vif et brillant. Elle est persillée sans excès de gras. Elle ne présente pas d'odeur forte de viande de mouton ni de suint.

III - Délimitation de l'aire géographique

Entièrement située en haute et moyenne montagne, les Pyrénées centrales, la région de production est constituée du haut bassin versant du Gave de Gavarnie. Les limites de la région suivent des barrières naturelles constituées par des crêtes et des hauts sommets :

- à l'Ouest, la crête qui passe du Pic de Viscos (2 141 m) jusqu'au Vignemale (3 298 m), point culminant des Pyrénées françaises,
- au Sud, la crête frontière, du Soum Blanc des Especières (2 685 m) au Pic de Troumouse (3 145 m),
- à l'Est, la crête qui passe du Pic de Gerbats (2 904m) au col du Tourmalet (2 115 m) et au Pic du Midi de Bigorre (2 872 m);
- au Nord, la crête passant du Pic Eremat (2 630 m), qui descend vers les gorges de Pierrefitte (600 m) et le vallon qui remonte au Soum de Sarramouzet (1 729 m).

Cette région présente des caractéristiques climatiques particulières de type climat océanique d'abri à tendance continental, caractérisé par la luminosité et une relative sécheresse sous l'effet de vents violents (effet de fœhn et de venturi); L'effet de l'altitude et de l'orientation sur le climat est primordial et engendre des différences dans la végétation (période de pousse, flore spécifique à chaque étage).

Ainsi se distinguent l'étage collinéen, l'étage montagnard, l'étage subalpin et l'étage alpin :

- L'étage collinéen, situé en fond de vallée, se caractérise par une pluviométrie importante et bien répartie.
- L'étage montagnard compris entre 1000 et 1800 mètres d'altitude présente une hygrométrie élevée, une présence fréquente de la neige en hiver avec une fonte précoce au printemps. Cet étage présente un caractère anthropique dans la mesure où l'homme a déboisé pour créer des zones de pâturages.
- L'étage subalpin correspond aux grandes étendues de landes et des pelouses utilisées comme estives, il s'étend de 1800 à 2500 mètres environ. C'est dans la zone de production de la viande de « Barèges-Gavarnie » que cet étage atteint son extension maximum dans les Pyrénées. Cet étage est marqué par une nébulosité diminuée. La période de végétation est raccourcie par l'enneigement.
- L'étage alpin commence vers 2400 mètres d'altitude. Les conditions y sont très rudes pour la végétation qui s'est donc fortement adaptée (plantes basses...).

~~La production de viande « Barèges-Gavarnie » occupe donc, utilise et entretient la grande majorité de l'aire de production, à toutes les altitudes. La phase d'estive est une phase primordiale de la production et participe au lien~~

au terroir de façon importante : il est apparu nécessaire de délimiter précisément la zone où elle se déroule, à l'intérieur de l'aire géographique.

Pour avoir droit à l'appellation d'origine protégée, la viande doit provenir des animaux nés, élevés et abattus dans l'aire géographique.

L'aire géographique s'étend aux territoires des communes suivantes du département des Hautes-Pyrénées :
Barèges, Betpouey, Chèze , Esquièze-Sère, Esterre, Gavarnie, Gèdre, Grust, Luz-St-Sauveur, Saligos, Sassis, Sazos, Sers, Viella, Viey, Viscos, Vizos, et une partie de la commune de Cauterets. *Pour cette commune, il est fait référence aux plans cadastraux déposés en mairie.*

A l'intérieur de cette aire de production, il est défini une aire dite de "zone d'estive" pour les pâturages situés entre 1500 et 2800 mètres. Seize unités pastorales sont ainsi délimitées, couvrant environ 25 000 hectares de surfaces en herbe.
Les limites de la zone d'estive ont été approuvées par le Comité National des appellations laitières, agroalimentaires et forestières en sa séance du 21 mars 2002, sur proposition de la commission d'expert nommée à cet effet.
Un document cartographique reprenant les limites de cette zone d'estive est déposé dans les communes de l'aire.

La production de viande « Barèges-Gavarnie » occupe donc, utilise et entretient la grande majorité de l'aire de production, à toutes les altitudes. La phase d'estive est une phase primordiale de la production et participe au lien au terroir de façon importante : il est apparu nécessaire de délimiter précisément la zone où elle se déroule, à l'intérieur de l'aire géographique.

IV - Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Chaque opérateur intervenant dans les conditions de production de l'AOC Barèges-Gavarnie doit s'engager au respect des textes réglementaires de l'AOC au travers de la signature d'une Déclaration d'Aptitude (DA)
Chaque opérateur de la filière est donc répertorié par les services de l'Institut National des Appellations d'Origine.

Tout opérateur souhaitant intervenir pour tout ou partie dans la production, la transformation et l'élaboration de l'appellation d'origine protégée Barèges-Gavarnie est tenu de déposer une déclaration d'identification préalable à son habilitation.
La réception et l'enregistrement de la déclaration d'identification est réalisée par le groupement.

La déclaration d'identification, comporte l'identité du demandeur, les éléments descriptifs des outils de production et les engagements du demandeur conformément au décret relatif aux conditions à respecter par les opérateurs pour les produits bénéficiant d'une appellation d'origine.

Tout opérateur adresse, le cas échéant, au groupement une déclaration préalable de non-intention de production qui peut porter sur tout ou partie de son outil de production. En l'absence d'une telle déclaration, l'opérateur est redevable de tout contrôle effectué sur tout ou partie de son outil de production.

Tout opérateur adresse au groupement une déclaration préalable de reprise de la production.

~~En cas de non-respect des conditions de production ou de refus de contrôle, la Déclaration d'aptitude est invalidée, ce qui se traduit par une incapacité à livrer des animaux ou à abattre ou à transformer de la viande destinée à l'AOC.~~

Le suivi documentaire mis en œuvre a pour objectif de suivre l'animal dès sa naissance ou son entrée dans le troupeau jusqu'à la commercialisation de la viande en carcasse entière.

Identification et suivi des animaux et du troupeau

Le troupeau doit être composé uniquement d'animaux aptes. *Il comprend les brebis, les agnelles, les agneaux, les béliers et les mâles castrés.*
Les animaux aptes de chaque troupeau ovin sont identifiés *vivants* avant leur première montée en estive.
~~Il leur est alors attribué un numéro d'identification spécifique qui suivra l'animal de sa naissance ou de son arrivée dans le troupeau jusqu'à la commercialisation de sa viande.~~
L'identification comporte :

- Un tatouage constitué par le sigle "B-G" pour les animaux de race Barégeoise
- ~~ou "B-X" pour les animaux qui ne sont pas de race pure Barègeoise dans les troupeaux en reconversion de race, selon un échéancier qui prend fin le 31 décembre 2007,~~ qui est réalisé à l'oreille gauche, ~~et~~
- ~~un tatouage constitué par un numéro à l'oreille droite.~~
- L'éleveur tient à jour un registre dénommé "inventaire des animaux aptes", *qui comporte notamment :*
  - *le numéro d'identification spécifique de l'animal ;*
  - *la date de naissance de l'animal ou sa date d'entrée dans le troupeau ainsi que son sexe ;*
  - *la date de sortie de l'animal du troupeau ainsi que la cause de sortie ;*
  - *le nom de l'acheteur de l'animal et le type de vente ;*
  - *la date de montée et descente en estive.*

Ce document est transmis annuellement au groupement.

Lors de la sortie de l'animal du troupeau pour l'abattoir, l'animal est accompagné d'un bordereau d'enlèvement *qui comporte notamment les renseignements suivants :*

- *nom, prénom et adresse de l'éleveur ;*
- *numéro du cheptel d'identification ;*
- *numéro d'identification des animaux vendus ;*
- *type des animaux vendus : brebis ou doublon ;*

- *nom et adresse de l'acheteur ;*
- *date d'enlèvement et heure de fin de chargement.*

Ce document, rempli par l'éleveur, et transmis au groupement au minimum annuellement, permet d'établir la déclaration annuelle de production.

- Les entreprises d'abattage, ou tout autre opérateur intervenant sur les conditions de production tiennent à jour des registres d'entrées et de sorties permettant d'identifier la provenance des ovins et la destination des carcasses ~~ou de la viande~~, et notamment :
  - *un registre des animaux vivants destinés à l'AOC précisant la date d'entrée et l'heure de déchargement à l'abattoir, le numéro d'identification spécifique et le nom de l'éleveur fournisseur ;*
  - *un registre de sorties des carcasses agrées en AOC « Barèges-Gavarnie » précisant la date de sortie, le numéro d'identification de l'animal, le poids froid et le destinataire.*

Les registres cités ci-dessus sont tenus à la disposition des agents chargés des contrôles.

Suivi de production

Pour chaque exploitation, est établi un bilan fourrager précisant les surfaces exploitées et les quantités de fourrage récoltées ainsi que l'effectif du troupeau*. Ce bilan permet de mettre en cohérence le besoin de fourrages du troupeau et les quantités de fourrage produites sur l'exploitation.* Ce bilan est transmis annuellement au groupement, avant le 31 janvier.

Les fourrages fermentés partiellement ou en totalité tels que l'ensilage ou l'enrubannage sont interdits sur l'exploitation. Toutefois, les exploitations qui élèvent un troupeau de bovins totalement séparé du troupeau ovin peuvent distribuer des fourrages fermentés aux bovins sur autorisation annuelle accordée par les services de l'INAO, sur demande de l'opérateur concerné. Cette autorisation est conservée sur l'exploitation et tenue à la disposition des agents chargés des contrôles.

Les étiquettes et factures d'achat des aliments achetés dans le cadre défini par le présent cahier des charges doivent être conservées par l'opérateur et tenues à la disposition des agents chargés des contrôles, pendant un délai fixé à au moins 2 campagnes.

Les dates de transhumance et d'estivage doivent être tenues à la disposition des agents chargés des contrôles.

Identification de la viande en AOP

Seules les carcasses sur lesquelles a été reporté le signe d'identification spécifique de l'animal font l'objet d'un examen organoleptique vérifiant que chaque carcasse présente les caractéristiques demandées par le présent cahier des charges.
Le report sur la carcasse de l'identification, comportant notamment le numéro

de l'animal*, est effectué selon un système agréé par les services de l'INAO.*

~~Cet~~ L'examen organoleptique se fait au stade de la carcasse entière non dégraissée après la pesée fiscale, à la sortie de la salle de ressuage.
Les carcasses conformes au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée sont marquées d'une bande à l'encre sur les deux côtés de la carcasse *et sur toute la longueur* portant en continu le sigle "B-G".
Pour les carcasses de brebis le sigle « B-G » est de couleur rouge, pour les carcasses de doublons le sigle « B-G » est de couleur brun-brûlé.
La carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette qui assure l'identification de la viande.

V - Description de la méthode d'obtention du produit

Les animaux doivent être nés, élevés et abattus dans l'aire géographique précisée au point III.

Race

Les troupeaux doivent être composés exclusivement d'ovins de race barégeoise*.*
~~Toutefois, les troupeaux composés d'ovins de races tarasconnaise, ou issus des croisements de race tarasconnaise-barégeoise ou barégeoise-berrichon ou tarasconnaise-berrichon, disposent d'un délai de mise en conformité selon un échéancier qui expire au plus tard le 31 décembre 2007.~~
On entend par troupeau, l'ensemble des ovins présents sur l'exploitation. La totalité du troupeau ovin présent sur l'exploitation doit être conforme au cahier des charges.
La présence d'au minimum un bélier pour 50 brebis est obligatoire dans chaque troupeau. Les béliers sont de race barégeoise. Les critères de sélection génétique doivent correspondre aux pratiques liées à la pratique de l'estive en liberté.
Une brebis est une brebis âgée de plus de un an.

Conduite du troupeau

Le troupeau de femelles de reproduction est composé de brebis-mères âgées de plus de 1 an. Les agnelles de renouvellement ne sont pas comprises dans les femelles de reproduction.
~~Les agnelles achetées doivent provenir de troupeaux de race barégeoise~~.
Chaque éleveur conserve les agnelles de renouvellement issues de son propre troupeau dans une proportion minimale de 30 % du nombre total de brebis.
Les agnelles de race Barégeoise achetées doivent provenir de troupeaux adhérents à « l'UPRA Ovine des Pyrénées Centrales » ou d'autres troupeaux de race barégeoise.
Les béliers pourront être issus du centre d'élevage « UPRA Ovine des Pyrénées Centrales » ou d'un autre troupeau.
Dans le cas de provenance d'un autre troupeau*, l'appréciation de la conformité*

à la race barégeoise est effectuée *avant l'entrée dans le troupeau.*

Le déclenchement artificiel des chaleurs est interdit. La lutte doit être naturelle.
Dans le troupeau, au plus tard le 31 décembre 2012, l'effectif des mâles castrés, toutes tranches d'âge confondues, correspond à 20 % au minimum de l'effectif total des brebis. Pour atteindre ce pourcentage, le troupeau doit suivre un échéancier, *soit au plus tard, le 31 décembre 2006, un effectif minimum de 10 % de mâles castrés et au plus tard, le 31 décembre 2008, un effectif minimum de 15 % de mâles castrés.*
Quelle qu'en soit la méthode, la castration est effectuée seulement après la descente des testicules dans le scrotum.
Lorsque le temps de présence *continue* de l'animal dans le cheptel de l'exploitation est inférieur à 12 mois, la viande issue de cet animal ne peut pas bénéficier de l'appellation d'origine protégée "Barèges-Gavarnie".

Utilisation de l'espace pastoral et entretien des prairies

Selon les usages, la vie des animaux doit se dérouler au rythme des saisons et de la pousse de l'herbe en fonction de l'altitude et de l'exposition ; dans l'année elle comporte 4 étapes successives.

La période hivernale : du 1er novembre au 31 mars, les animaux séjournent au point le plus bas de l'exploitation, ~~dans les bergeries situées à proximité des villages~~. L'accès à la pâture sur les prairies de fauche *situées à proximité des exploitations* est obligatoire quand les conditions climatiques le permettent, *dans le double but d'économiser les réserves de fourrages secs, et de favoriser le maintien de l'état sanitaire « de plein air » acquis pendant la période estivale*. Les conditions d'accès et de temps passé par les animaux sur les prairies sont fonction des conditions climatiques et de la croissance de la végétation.

L'intersaison : printemps et automne, pendant ces périodes de transition, les animaux séjournent et pâturent sur les secteurs de moyenne montagne appelés « zone intermédiaire » ou zone « des granges foraines ». Les animaux utilisent, pour la pâture, les prairies de fauche ou les bas-vacants collectifs (pâturages collectifs situés entre les granges foraines et les estives). L'altitude des zones intermédiaires est comprise entre 1000 et 1800 mètres. Chaque éleveur doit disposer d'une surface de pâture en zone intermédiaire. Seuls les éleveurs dont le siège de l'exploitation est à plus de 1000 m ne sont pas tenus de respecter ces étapes d'intersaison.
A l'intersaison, l'entretien des prairies est lié à la conduite traditionnelle du troupeau pour que les déjections soient convenablement réparties, avec le recours au parcage nocturne du troupeau et au déplacement quotidien du parc (bagnera).

L'estive : en été, de mai à octobre. Dès que les conditions climatiques et l'état de la végétation le permettent les animaux sont conduits sur des pâturages appelés « estives » dont l'altitude varie de 1500 m à 2800 m. Les estives sont répertoriées sous forme de 16 unités pastorales et font l'objet d'un document

cartographique *reprenant les limites de cette zone d'estive et déposé dans les communes de l'aire*.

La pratique du pâturage en estive est obligatoire pour la totalité du troupeau au minimum du 15 juin au 31 août sauf pour les animaux sortis de l'estive pour abattage.
Exceptionnellement, lorsque l'état sanitaire d'un animal ne permet pas de le laisser en estive avec le reste du troupeau, l'éleveur peut le ramener à l'étage des granges foraines ou au siège d'exploitation pendant un maximum de 21 jours. Au-delà de cette période, la viande issue de cet animal ne peut plus prétendre à l'appellation d'origine *protégée* ~~pour l'année mais pourra le cas échéant en bénéficier au cours de l'estive de l'année suivante~~. *« Barèges-Gavarnie » tant que l'animal n'a pas effectué une estive l'année suivante dans les conditions* prévues dans le présent cahier des charges.

En estive, les animaux pâturent en liberté totale de jour comme de nuit afin de trouver l'alimentation nécessaire à leur croissance et engraissement. Au minimum une fois par semaine, l'éleveur effectue une surveillance du troupeau, *soit de manière visuelle, soit par rassemblement des animaux.*
Afin de respecter la diversité de la flore sauvage les chargements en estive ne doivent pas excéder 0,5 UGB/ha toutes espèces animales confondues.

Entretien des prairies et chargement

Le chargement total des animaux sur une exploitation ne peut excéder 1,4 UGB/ha, les estives et bas-vacants étant pris en compte dans ce calcul *pour un maximum de 180 jours par an. Le calcul de ce chargement est établi sur la base du nombre de brebis multiplié par 0,15*.

Les prairies *utilisées en période hivernale et en intersaison* sont exploitées par fauche ou pâture. Leur entretien porte sur deux points essentiels :
- la fumure, qui est constituée par l'épandage des fumiers produits en étable ou bergerie pendant la période d'hivernage *et d'intersaison* et qui peut être complétée par le parcage nocturne des ovins et le déplacement quotidien du parc sur la prairie. A titre exceptionnel, une fumure minérale est autorisée après la première coupe dans la limite maximum de 20 unités d'azote/ha.
- l'irrigation qui peut être pratiquée selon le principe du ruissellement ou de la submersion à partir de réseaux collectifs et selon des tours de rôle de disponibilités d'eau fixés depuis la création des réseaux. Elle peut également être pratiquée par aspersion.

Alimentation

L'alimentation est constituée principalement par la pâture en plein-air des prairies de fauche, bas-vacants, et des estives.
Lorsque les conditions climatiques de la période hivernale (de novembre à mars) ne permettent pas la sortie au pâturage des animaux, l'alimentation est *principalement* constituée de foins et regains récoltés en sec dans l'aire de

production. *Ces fourrages sont issus de la récolte de trois coupes d'herbe au maximum, conditionnée soit en vrac, soit en bottes ou en balles rondes*.

Les fourrages fermentés partiellement ou en totalité tels que l'ensilage ou l'enrubannage sont interdits sur l'exploitation. Toutefois, les exploitations qui élèvent un troupeau de bovins totalement séparé du troupeau ovin peuvent distribuer ce type d'aliment aux bovins. *Une dérogation individuelle peut être accordée par les services de l'INAO sur demande du producteur concerné*.

Pour chaque exploitation est établi un bilan fourrager annuel.
En cas d'insuffisance en ressources fourragères pour la période hivernale, des achats de fourrages secs extérieurs à l'aire de production sont autorisés pour subvenir aux besoins du troupeau dans la limite de 20 % de ses besoins *et d'une quantité maximale de 70 kg de matière sèche par tête. Seuls sont autorisés dans ce cadre, les achats de foins et regains de prairies naturelles ou artificielles et la luzerne en bottes ou déshydratée. Les factures d'achat de fourrages mentionnant les quantités et l'origine sont tenues à disposition des agents chargés du contrôle.*

En complément des fourrages secs et uniquement pendant la période hivernale, l'apport de céréales en grains entiers ou concassés est autorisé pour les brebis et mâles castrés *pour une quantité maximale de 100 g par jour pendant 180 jours maximum, soit au plus 18 kg par tête et par année civile. Pour cet apport, seuls sont autorisés l'avoine, l'orge ou le maïs issus de variétés non transgéniques, le seuil maximum de contamination toléré étant celui de la réglementation européenne.* Pour ce faire, *les factures d'achat de céréales mentionnant les quantités et l'origine ainsi que les étiquettes sont tenues à disposition des agents chargés du contrôle*. Ces achats peuvent être effectués en dehors de l'aire de production.

L'apport d'aliments complets est interdit aux animaux de plus de 4 mois destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Barèges-Gavarnie ». *Pour les autres catégories d'animaux la quantité maximale est fixée à 150 g par jour pendant 90 jours maximum*.
Pendant les périodes d'estive et d'intersaison, l'alimentation est constituée par la pâture, seules les brebis fraîchement agnelées peuvent bénéficier d'un complément d'alimentation composé de foin récolté l'été précédent dans l'aire de production.

L'apport de chlorure de sodium et de minéraux est autorisé sous différentes formes :
- *pendant la période hivernale, en bergerie sous forme de pierre à lécher complémentée ou non en vitamines et minéraux ;*
- *à l'intersaison et en estive, sous forme de grains additionné ou non de son de céréales, ou sous forme de pierre à lécher complémentée ou non en vitamines et minéraux.*

Les additifs des aliments des animaux sont interdits quel que soit l'âge de l'animal à l'exception des vitamines, des oligo-éléments et des additifs technologiques qui rentrent dans la composition des pierres à lécher et des aliments complets destinés aux animaux de moins de 4 mois.

Traitements vétérinaires

Tout traitement n'ayant pas un objet thérapeutique est interdit.
Les aliments médicamenteux sont interdits aux animaux de plus de 2 mois.

Abattage

Afin d'éviter aux animaux un stress trop important et préserver les caractéristiques de la viande, la durée de transport des animaux doit être la plus brève possible et ne doit pas dépasser la durée d'une heure entre la fin du chargement et le début du déchargement à l'abattoir.
L'abattage intervient dans un délai maximum de 15 heures après le début du déchargement.
Au cours des différentes manutentions (chargement, déchargement, abattage) il est interdit de saisir les animaux par la laine.
Chaque opération d'abattage est conduite dans un souci de préservation du produit.
La dépouille et l'éviscération se font avec un soin particulier de manière à ne pas arracher le gras de couverture et à ne pas souiller les carcasses. Celles-ci ne sont pas lavées.
En fin de chaîne d'abattage, les carcasses sont pesées individuellement et classées selon la grille EUROP. Seuls les classements R2, R3, R4 ou O2, O3, O4 sont retenus pour l'appellation d'origine protégée.

Seules les carcasses sur lesquelles a été reporté le signe d'identification spécifique de l'animal font l'objet d'un examen organoleptique vérifiant que chaque carcasse présente les caractéristiques demandées par le présent cahier des charges.
Le report sur la carcasse de l'identification est effectué selon un système agréé par les services de l'INAO.

Les carcasses entières subissent dans une salle frigorifique fortement ventilée une période de ressuage à une température comprise entre 4 et 6°C pendant 24 heures minimum.

VI - Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

Spécificités de l'aire :

L'élevage est la vraie source de richesse de cette vallée et il est la raison même de l'installation humaine et de son maintien au cœur du pays barégeois.

L'aire géographique de l'appellation d'origine, qui ne comprend que quelques communes, est une unité très fermée : seules les gorges de Pierrefitte permettent un accès vers la plaine et la basse montagne. La route qui les parcourt était difficile d'accès pendant certaines périodes de l'année il y a encore peu de temps.

La route du col du Tourmalet, récente, permet pendant environ 5 à 6 mois de communiquer avec la vallée voisine.

Jusqu'au 20ème siècle, cette vallée était donc très isolée notamment l'hiver et les habitants durent d'autant plus s'organiser pour y vivre quasiment en autarcie.

Outre sa fonction agricole, le troupeau a une fonction sociale et économique. C'est un facteur essentiel dans les relations pyrénéennes sous une double forme : le commerce (la vente du bétail sur pied était une des principales richesses) et la transhumance, soit en direction de la plaine, soit en direction des vallées aragonaises (Espagne).

Les montagnards barégeois ont mis en place un système d'utilisation collective de l'espace environnant et l'ont valorisé notamment grâce à l'élevage ovin, qui permettait d'ailleurs d'enrichir les terres cultivées.

Il y a eu nécessité de s'unir pour former une véritable communauté de vallée, ayant pour vocation la protection et la gestion des pacages, des bois et eaux en indivis. Malgré les aléas de l'histoire, il n'y a pas eu partage des biens communaux et la gestion collective des espaces s'est prolongée sous une autre forme : la Commission syndicale de la vallée de Barèges. Elle fut ainsi créée en 1873 pour gérer les terrains collectifs, et faire face au problème de surexploitation du milieu.

Actuellement près de 95 % du territoire est en indivis. Ce système laisse peu de place à la propriété individuelle mais offre l'avantage aux éleveurs de cette vallée d'utiliser gratuitement l'espace de n'importe quel village.

Avec l'amélioration des voies de communication et donc des possibilités de commerce avec la plaine et la basse montagne, les cultures vivrières ont fortement diminué au XXème siècle. En 1970, elles ont complètement disparu. A leur place, des prairies se développèrent en liaison avec l'élevage ovin qui permettait une utilisation optimale des montagnes voisines. Depuis, l'effectif de brebis mères est en constante augmentation.

Spécificités du produit :

La viande est reconnue par un prix différencié sans comparaison possible. Au début de la démarche, les brebis de boucherie étaient commercialisées à un prix moyen (départ production) de 3,5 € le kilo. Le mâle castré dit « doublon » est quant à lui un produit rare dont le prix atteignait 4 € le kilo (à titre indicatif les brebis de réforme classiques sont commercialisées à environ 1,52 € le kilo et les agneaux à 3 € le kilo).
Depuis 2005, l'AOC Barèges-Gavarnie s'est implanté sur de nouveaux marchés, où le produit est valorisé à sa juste valeur, permettant une rémunération correcte de l'éleveur : 4,58 € / kg pour la brebis et 6,10 € / kg pour le doublon. Il était indispensable de mieux valoriser le doublon car c'est un produit qui revient cher à l'éleveur : en effet, il ne produit pas d'agneau et ne permet pas de bénéficier de l'aide attribuée pour les brebis, la PBC (Prime à la Brebis et Chèvre).

La carcasse est longiligne, les gigots sont allongés et plats, la selle est large à sa base. Le gras de couverture, de ciré à gras, est bien blanc.

La viande présente une couleur rouge prononcé, soutenu, vif et brillant. Elle est persillée sans excès de gras. Elle ne présente pas d'odeur forte de viande de mouton ni de suint.

Lien Causal :

Le système de production de la viande « Barèges-Gavarnie » est un système où la combinaison des éléments du milieu et des pratiques permet l'obtention d'un produit singulier et original.

L'architecture de ce système repose principalement sur les éléments suivants :

- Un milieu délimité par le relief qui présente des caractéristiques climatiques particulières de type climat océanique d'abri à tendance continental, caractérisé par la luminosité et la sécheresse sous l'effet de vents violents (effet de fœhn et de venturi), en relation avec la dynamique générale des masses d'air de l'Atlantique vers la Méditerranée.

- Un milieu situé au cœur d'une région qui présente une flore d'une très grande richesse avec un pourcentage de plantes endémiques particulièrement élevé qui atteint 24% à l'étage alpin et 34% à l'étage subalpin. Les facteurs écologiques entraînent un étagement vertical de la végétation bien visible dans le paysage.
- Le pastoralisme séculaire par les ovins a façonné le paysage actuel de l'étage collinéen jusqu'à l'étage alpin en maintenant des espaces ouverts de type pelouse.

- Une race ovine locale, la barégeoise, adaptée par différentes caractéristiques morphologiques, métaboliques et comportementales aux conditions de pâturage et de vie aux différents étages de l'espace montagnard. La race a été sélectionnée par adaptation au milieu et aux pratiques notamment pour son aptitude à la transhumance en estive et de désaisonnement (agnelage surtout à l'automne à l'étage des granges foraines où il y a de l'herbe). Elle permet de répondre aux objectifs de production d'une viande ovine adulte (brebis et mâles castrés appelés doublons) aux caractéristiques organoleptiques particulières.

- Les pratiques pastorales ancestrales sont en étroite relation avec les conditions de milieu et sont mises en œuvre collectivement. Elles permettent une utilisation de tous les niveaux d'altitude et privilégient le pâturage des animaux à toutes les saisons.
  Le principe qui sous-tend ces pratiques réside dans l'autonomie alimentaire du troupeau la plus grande possible par le pâturage à toutes les saisons.
  Pendant la période hivernale le troupeau séjourne au point le plus bas de l'exploitation, en bergerie. Pendant cette période les animaux sortent quotidiennement pâturer des prairies de proximité sauf en cas

d’enneigement important. Les prairies de fond de vallée sont libérées dès que possible au printemps lorsque les animaux sont conduits à l’étage intermédiaire dit des « granges foraines ».

L'exploitation de l'étage intermédiaire est une particularité car les animaux sont au pâturage d'altitude (étage intermédiaire et estive) d'avril à octobre, donc une grande partie de l'année. Au printemps, les animaux y pâturent l'herbe nouvelle en attendant la pousse d’herbe en estive et s’y replient en automne dès que les conditions se détériorent en estive, ils profitent alors de la repousse de l’herbe. La période d’hivernage est ainsi limitée au strict minimum. Les bâtiments traditionnels de l'étage intermédiaire appelés "granges foraines" permettent de stocker du foin récolté à cet étage et d'abriter temporairement le troupeau en cas de chute de neige. Elles permettent de s’adapter aux variations climatiques soudaines qui caractérisent le climat des Pyrénées aux intersaisons.

En fonction de la pousse de l’herbe, en général vers le 15 mai, le troupeau quitte l’étage des granges foraines pour se rendre dans les estives. La superficie des estives représente 60% (environ 25 000 hectares) de la surface totale des communes de l'aire géographique.
En estive, les animaux pâturent en liberté totale de jour comme de nuit. Cette liberté de pâture ne correspond pas à un abandon des animaux mais correspond au respect des usages en cours depuis le milieu du 19ème siècle. Cette liberté se justifie pour plusieurs raisons : ce sont les animaux eux-mêmes qui choisissent leurs quartiers de pâturage en fonction de la fibre qu'ils rencontrent et qu'ils sélectionnent pour leur alimentation. Outre leur parcours journalier, les animaux déterminent leur temps d'alimentation et de repos en fonction des saisons, selon leur propre rythme biologique. En effet, durant les périodes chaudes de juin-juillet-août, les animaux cessent la pâture en fin de matinée jusqu'en milieu d'après midi. On dit qu'ils "acalurent", c'est à dire qu'ils luttent contre la chaleur en s'immobilisant à l'ombre des rochers. Ils complètent alors leur alimentation par un pacage nocturne, aux heures fraîches précédant le lever du jour. C’est dans les estives que les animaux arrivent à un état d’engraissement satisfaisant.

C'est grâce à cette utilisation des espaces pastoraux que les animaux grandissent et s'engraissent, procurant ainsi une viande aux qualités incontestables, reconnues et appréciées.

~~Ainsi la viande est reconnue par un prix différencié sans comparaison possible. Les brebis de boucherie sont commercialisées à un prix moyen (départ production) de 3,5 € le kilo. Le mâle castré dit « doublon » est quant à lui un produit rare dont le prix atteint 4 € le kilo (à titre indicatif les brebis de réforme classique sont commercialisées à environ 1,52 € le kilo et les agneaux à 3 € le kilo).~~

VII - Références concernant les structures de contrôle

Le contrôle des conditions de production est placé sous la responsabilité de CERTISUD, organisme certificateur de l'appellation d'origine.

*Nom : **CERTISUD***

Adresse : 70 av Louis Sallenave – 64000 PAU

Tél : 05.59.02.35.52

Fax : 05.59.84.23.06

~~Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.~~

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

Tél. : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, ~~des finances et~~ de l'industrie *et de l' l'emploi*.

VIII - Eléments spécifiques de l'étiquetage

La carcasse doit être marquée à l'encre alimentaire d'une bande d'identification portant en continu le sigle "B-G" sur les deux côtés de la carcasse et sur toute la longueur.
Pour les brebis le sigle "B-G" est de couleur rouge, pour les "doublons" le sigle "B-G" est de couleur brun-brûlé.

La carcasse et les pièces de découpe sont accompagnées d'une étiquette qui précise au minimum :

- le nom de l'appellation d'origine,
- la mention "Appellation d'Origine Contrôlée" ou" AOC",
- la mention "doublon", lorsque la viande est issue de mâles castrés qui répondent aux conditions du présent cahier des charges,
- le numéro d'identification spécifique de l'animal,
- la date de l'abattage,
- le nom en clair de l'éleveur,
- le nom et l'adresse de l'atelier de découpe ou de l'abattoir,
- la mention "la carcasse ne peut être découpée avant une durée de 5 jours à compter de la date d'abattage".

IX - Exigences nationales

Dans le tableau ci-dessous, sont précisés les principaux points à contrôler.

TROUPEAU		
localisation de l'exploitation et des estives	*aire géographique définie dans le cahier des charges*	*documentaire et/ou visuelle*
race	*barégeoise*	*documentaire et/ou visuelle*
pourcentage de doublons par rapport à l'effectif des brebis-mères	*minimum de 10 % au 31.12.2006* *minimum de 15 % au 31.12.2008* *minimum de 20 % au-delà du 31.12.2012*	*documentaire et/ou visuelle*
identification des animaux	*tatouage BG à l'oreille*	*visuelle et/ou documentaire*

CONDITIONS DE PRODUCTION		
alimentation	*principalement par la pâture* *Lorsque les conditions climatiques de la période hivernale (de novembre à mars) ne permettent pas la sortie au pâturage,, fourrage sec récolté sur la zone* *pas de fourrage fermenté* *en cas d'insuffisance, achat à l'extérieur possible dans la limite de 20 % et 70 kg de MS par tête* *en complément, autorisation de compléments de céréales dans la limite de 100g / jour / animal sur une durée de 180 jours maximum*	*documentaire et/ou visuelle*
respect des pratiques pastorales	*1er novembre au 31 mars - en bergerie avec accès à la pâture dès que les conditions le permettent* *printemps - automne : zones intermédiaires (1000 m à 1800 m d'altitude)* *été (au minimum du 15 juin au 31 août) : estives (1500 m à 2800 m d'altitude)*	*documentaire et/ou visuelle*

PRODUIT		
localisation de l'abattoir dans l'aire définie	*aire géographique définie dans le cahier des charges*	*documentaire et/ou visuelle*
dépouille et éviscération réalisées avec	*gras de couverture non arraché*	*visuelle*

soin		
âge à l'abattage	*brebis : 2 - 6 ans* *doublon : plus de 18 mois*	*documentaire*
classement	*classes autorisées : R2, R3, R4 - O2, O3, O4*	*visuelle et/ou documentaire*
poids	*les carcasses des brebis doivent peser au minimum 22 kg* *les carcasses des doublons doivent peser au minimum 23 kg*	*Documentaire et/ou mesure*
examen des carcasses	*gras de couverture : de ciré à gras (sans excès de gras)* *couleur de la viande : rouge vif et brillant* *carcasse longiligne, gigots allongés et plats, selle large à sa base* *couleur du gras : blanc*	*organoleptique et/ou documentaire*
identification de la carcasse	*marquage avec le sigle "B-G" en continu des deux côtés et sur toute la longueur de la carcasse* *étiquette accompagnant la carcasse et qui comporte la mention «la carcasse ne peut être découpée avant une durée de 5 jours à compter de la date d'abattage»*	*visuelle et/ou documentaire*
temps de maturation	*la carcasse doit subir une période de ressuage de 24h dans une salle frigorifique fortement ventilée*	*documentaire et/ou visuelle*