

**CAHIER DES CHARGES
DE
L'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE
BARÈGES-GAVARNIE**

SOMMAIRE

I - NOM DU PRODUIT	3
II - DESCRIPTION DU PRODUIT	3
III - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	3
IV - ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	4
V - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	<u>556</u>
VI - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE	10
VII - REFERENCES CONCERNANT LA OU LES STRUCTURES DE CONTROLE	11
VIII - ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	12
IX - EXIGENCES NATIONALES	12

Groupement demandeur : l'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.

I - Nom du produit

BARÈGES-GAVARNIE.

II - Description du produit

Seules ont droit à l'appellation d'origine contrôlée "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 1^{er} 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 Espècières (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 föehn 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.

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, Vieux, Viscos, Vizos, et une partie de la commune de Cauterets.

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.

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.

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.

Les animaux aptes de chaque troupeau ovin sont identifiés 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 Barègeoise, 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"

Lors de la sortie de l'animal du troupeau pour l'abattoir, l'animal est accompagné d'un bordereau d'enlèvement rempli par l'éleveur.

- 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.

Les registres cités ci-dessus sont tenus 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.

Cet examen 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 sont marquées d'une bande à l'encre des deux côtés de la carcasse portant en continu le sigle "B-G"

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 4-3.

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.

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.

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.

Quelle qu'en soit la méthode, la castration est effectuée seulement après la descente des testicules dans le scrotum.

Lorsque le temps de présence 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 "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 est obligatoire quand les conditions climatiques le permettent. 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 1500m à 2800 m. Les estives sont répertoriées sous forme de 16 unités pastorales et font l'objet d'un document cartographique.

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'AOP pour l'année mais pourra le cas échéant bénéficier de l'appellation au cours de l'estive de l'année suivante.

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.

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.

Les prairies 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 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 constituée de foins et regains récoltés en sec dans l'aire de production.

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.

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. Pour chaque exploitation est établi un bilan fourrager annuel.

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. 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'AOP « Barèges-Gavarnie »

Pendant l'intersaison, 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.

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.

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.

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 - Éléments justifiant le lien avec le milieu géographique

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, 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 20^{ème} 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 XX^{ème} 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.

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 föehn 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 19^{ème} 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

Nom : Institut National des Appellations d'Origine (INAO)

Adresse : 51 Rue d'Anjou 75008 PARIS

Tél. : 01.53.89.80.00

Fax : 01.42.25.57.97

L'Institut National des Appellations d'Origine est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.

Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.

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.

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

- Décret relatif à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Barèges-Gavarnie ».

Aire géographique de l'AOP Barèges-Gavarnie

