

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 182/18)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«TERNERA GALLEGA»

N° CE: ES-PGI-0105-0012-04.06.2010

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s)

- Modification du document unique ou du résumé

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. **Modification(s)**

3.1. *Description*

La liste des races d'élevage aptes à fournir la viande protégée par l'IGP est modifiée pour s'étendre à d'autres races bouchères traditionnellement élevées en Galice ainsi qu'aux croisements entre lesdites races et entre ces dernières et des femelles laitières des races Frisonne (Frisona) et Brune alpine (Pardo Alpina).

L'IGP «Ternera Gallega» s'applique principalement à la viande des races blonde et brune galiciennes (Rubia Gallega, Morenas Gallegas) provenant aussi bien des exploitations dans lesquelles les vaches sont destinées à l'allaitement d'animaux de boucherie que du croisement industriel dans les exploitations du secteur laitier. Il est néanmoins fréquent que ces races coexistent ou soient croisées avec d'autres races bouchères originaires de Galice, comme les races Asturiana de los Valles, Limousine et Blonde d'Aquitaine. Aussi est-il jugé nécessaire d'inclure celles-ci dans l'IGP «Ternera Gallega» afin de favoriser et de garantir la viabilité des exploitations et le développement du secteur, en tenant compte du fait que la qualité et les caractéristiques de la viande bénéficiant de l'IGP dépendent fondamentalement des pratiques d'élevage, de l'alimentation et de la manipulation des animaux, qui sont exactement les mêmes pour toutes ces races, indépendamment de leurs caractéristiques propres.

La typologie des différentes catégories d'animaux couvertes par l'IGP est modifiée pour tenir compte de l'âge, de l'alimentation et du mode de production, de sorte que, dans la catégorie des veaux (animaux de moins de dix mois), on distingue entre les animaux pour lesquels le système d'élevage repose sur l'allaitement maternel, dont la viande est commercialisée sous la dénomination «Suprema», et les animaux sevrés à un âge variable. La catégorie veau d'engraissement (cebón) est supprimée. Ces modifications ont pour but de rendre les transactions plus transparentes et plus claires à la source et de fournir une meilleure information au consommateur sur la viande qui bénéficie de l'IGP «Ternera Gallega».

La conformation des carcasses et les caractéristiques de la viande sont adaptées en fonction des variations dans la typologie des animaux.

3.2. *Aire géographique*

La zone de production est élargie aux communes limitrophes et coïncide avec la zone d'élaboration, c'est-à-dire le territoire de Galice.

3.3. *Preuve de l'origine*

Pour actualiser et adapter les contrôles, la traçabilité et les conditions de production et d'élaboration du produit dans ses diverses étapes et pour améliorer le système de certification et d'étiquetage, les modifications suivantes sont apportées:

- Le registre des grossistes et détaillants de viande est ajouté aux registres existants des élevages, fermes d'engraissement, abattoirs et ateliers de découpe.
- L'identification individuelle des animaux est adaptée au système officiel appliqué par l'administration.
- Le système de certification du produit est détaillé dans le manuel de qualité, qui décrit les procédures et les instructions arrêtées conformément au cahier des charges de l'IGP, dans lequel sont établies les conditions d'obtention du produit ainsi que les contrôles effectués durant les diverses étapes de production, lors de l'abattage, de la découpe, du filetage et de la commercialisation. Des contrôles de traçabilité par analyse des marqueurs moléculaires (ADN) sont introduits.
- La documentation que les opérateurs enregistrés doivent tenir à jour et qui compile, en fonction de l'activité, les entrées et sorties de matières premières ou de produits en même temps que les données nécessaires à la vérification de la traçabilité individuelle ou des lots certifiés, est mise à jour.

3.4. Méthode d'obtention

Les conditions d'obtention du produit sont adaptées afin d'être conformes à la réglementation relative au bien-être des animaux dans les exploitations, lors du transport et lors de l'abattage.

Les aliments destinés au bétail doivent être d'origine végétale et être composés de matières premières habituellement utilisées dans la production animale galicienne, classées dans les groupes suivants:

- céréales et dérivés
- oléagineux et dérivés
- légumineuses et dérivés
- tubercules, racines et dérivés
- fourrages
- autres végétaux et dérivés
- minéraux
- divers (produits et sous-produits de la boulangerie et produits similaires)

Dans la composition des aliments destinés au bétail, ce sont les céréales qui prédominent; elles doivent respecter les pourcentages suivants par rapport au poids total des aliments: 60 % au moins de céréales en grains exclusivement ou 65 % au moins de céréales en grains et dérivés.

Dans le cas des concentrés premier âge, ces pourcentages peuvent être réduits de 5 points.

Aux fins du contrôle des aliments pour animaux, les fabricants doivent conclure un accord avec le Conseil régulateur de l'indication géographique protégée «Ternera Gallega».

Les conditions spécifiques d'élaboration, de stockage et d'étiquetage de la viande protégée sont mises à jour en ce qui concerne la traçabilité, le contrôle des procédures et la gestion des documents.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽³⁾

«TERNERA GALLEGA»

N° CE: ES-PGI-0105-0012-04.06.2010

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Ternera Gallega»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.1 Viande (et abats) frais

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

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

Viande fraîche et abats de bovins issus d'animaux appartenant aux races Blonde de Galice (Rubia Gallega) et Brune de Galice (Morenas Gallegas) et des croisements entre ces races ainsi qu'avec les races bouchères suivantes: Asturiana de los Valles, Limousine et Blonde d'Aquitaine. Les croisements de mâles de toute race susmentionnée avec des femelles laitières des races Frisonne (Frisona) et Brune alpine (Pardo Alpina) sont également possibles.

En fonction de l'âge, de l'alimentation et du mode de production avant l'abattage, on distingue les catégories d'animaux suivants:

- a) veaux: animaux abattus avant l'âge de dix mois. On distingue encore:
 - i) veaux «Ternera Gallega» de catégorie «Suprema»: élevés en exploitation avec leurs mères et allaités pendant une durée minimale de sept mois, et
 - ii) veaux «Ternera Gallega»: qui sont sevrés à un âge variable et dont l'alimentation est à base de fourrages et de concentrés autorisés par le Conseil régulateur;
- b) jeunes bovins de boucherie («añojo»): animaux abattus après l'âge de 10 mois et avant 18 mois.

À chacun de ces types d'animaux correspond une catégorie homonyme de commercialisation et des caractéristiques organoleptiques, de conformation et de degré d'engraissement qui sont les suivantes:

- a) veau «Ternera Gallega» de catégorie «Suprema»: la viande est de couleur rose clair à rouge; elle contient une graisse de couleur blanc nacré à jaune clair et de texture crémeuse. Le grain du muscle est fin et de consistance ferme.

Conformation des carcasses: S, E, U, R, O+. Ce critère n'est pas pris en compte dans le cas de carcasses provenant des races Brunnes de Galice.

État d'engraissement: pour les mâles, 2 ou 3; pour les femelles, 2, 3 ou 4.

- b) veau «Ternera Gallega»: la viande est de couleur rose à rouge clair, la graisse est de couleur blanc nacré et distribuée de manière homogène, le muscle possède un grain fin et de consistance ferme.

Conformation des carcasses: S, E, U, R, O+. Ce critère n'est pas pris en compte dans le cas de carcasses provenant des races Brunnes de Galice.

État d'engraissement: pour les mâles, 2 ou 3; pour les femelles, 2, 3 ou 4.

- c) jeune bovin de boucherie («añojo»): La couleur de la viande va du rouge clair au rouge intense, tandis que la couleur de la graisse est le blanc nacré tirant sur le jaune clair. Le muscle est de consistance ferme et maigre.

Conformation des carcasses: S, E, U, R.

État d'engraissement: 2, 3, 4.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

Dans le cas des exploitations traditionnelles, le lait maternel constitue la base de l'alimentation, éventuellement complété par des céréales, principalement du maïs, des pommes de terre, des navets, des fourrages et des aliments pour animaux. Dans le cas des exploitations de production, les fourrages et les aliments pour animaux constituent la base de l'alimentation.

En tout état de cause, les aliments destinés au bétail doivent être d'origine végétale et être composés de matières premières habituellement utilisées dans la production animale galicienne, classées dans les groupes suivants:

- céréales et dérivés
- oléagineux et dérivés
- légumineuses et dérivés
- tubercules, racines et dérivés
- fourrages
- autres végétaux et dérivés
- minéraux
- divers (produits et sous-produits de la boulangerie et produits similaires)

Dans la composition des aliments destinés au bétail, les céréales prédominent; elles doivent respecter les pourcentages suivants par rapport au poids total des aliments: 60 % au moins de céréales en grains exclusivement ou 65 % au moins de céréales en grains et dérivés.

Dans le cas des concentrés premier âge, ces pourcentages peuvent être réduits de 5 points.

Il est strictement interdit de recourir à des produits qui peuvent influencer sur le rythme normal de croissance et de développement des animaux, comme les dérivés d'animaux recyclés.

Aux fins du contrôle des aliments pour animaux, les fabricants doivent conclure un accord avec le Conseil régulateur de l'indication géographique protégée «Ternera Gallega».

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

La naissance, l'élevage et l'engraissement, de même que l'abattage des animaux et la découpe des carcasses, doivent être réalisés dans l'aire géographique délimitée afin de préserver la spécificité du produit et de vérifier les conditions d'obtention de celui-ci ainsi que sa traçabilité.

Tous les opérateurs qui interviennent dans le processus de production et d'élaboration doivent être inscrits aux registres du Conseil régulateur de l'IGP «Ternera Gallega». Les registres établis sont les suivants: élevages, fermes d'engraissement, abattoirs, ateliers de découpe et grossistes et détaillants de viande.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Les carcasses certifiées pourront être vendues au consommateur au plus tôt le jour suivant celui de l'abattage.

Les carcasses, quartiers ou morceaux certifiés qui sont soumis à congélation ne peuvent plus bénéficier de l'IGP.

La découpe des morceaux porteurs de l'IGP ne peut être simultanée à celle d'autres viandes non protégées et leur stockage se fait de manière à ce qu'ils ne soient pas mélangés avec d'autres morceaux.

La viande certifiée peut être découpée en filets, conditionnée et étiquetée dans les établissements inscrits auprès du Conseil régulateur ainsi que dans les établissements spécifiques de vente au consommateur, à condition que ceux-ci fassent l'objet d'une convention de collaboration signée au préalable avec le Conseil régulateur pour le contrôle, l'étiquetage et la commercialisation des viandes.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

Pour des raisons d'identification et de traçabilité, la totalité des carcasses, morceaux et portions portent des étiquettes apposées sur le produit lors de chaque étape de son élaboration (abattage, découpe et/ou filetage). Ces étiquettes sont de couleur différente selon les typologies mentionnées au point 3.2

de la description du produit et comportent les informations suivantes: identification et logotype «Ternera Gallega», logotype européen de l'IGP et données relatives à la traçabilité. En plus des étiquettes, chaque demi-carcasse est accompagnée d'un document porteur d'informations sur l'exploitation d'origine, l'identification et la typologie de l'animal, l'âge d'abattage, la classification et le poids de la carcasse, l'abattoir et la date d'abattage.



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique correspondant à l'IGP «Ternera Gallega» englobe la totalité du territoire de la Galice.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Le relief galicien se compose de collines vallonnées et d'un réseau fluvial étendu qui, combiné à un climat atlantique caractérisé par des précipitations abondantes et des températures douces, est favorable à une productivité fourragère et agricole élevée. Cette capacité productive de la terre a favorisé le développement d'une forte activité d'élevage liée au territoire ainsi que l'implantation d'une industrie de production et de transformation importante, dans laquelle la viande bovine occupe une place de premier plan.

Historiquement, cette activité d'élevage prend place dans des exploitations familiales dans lesquelles le savoir-faire traditionnel concernant les techniques d'élevage, l'alimentation et la manipulation du bétail s'est transmis de génération en génération.

5.2. Spécificité du produit

L'existence de races destinées à la production de viande, parmi lesquelles on distingue la race Blonde de Galice, à l'origine utilisée pour sa triple aptitude (trait, lait, viande) mais surtout pour sa vocation bouchère, est à la base d'un système de production agricole caractérisé par des élevages de petite taille et par l'exploitation des ressources disponibles: lait, fourrages, cultures agricoles comme les céréales (principalement le maïs), pommes de terre, navets, etc.

Historiquement, en Galice, l'abattage a lieu lorsque les animaux sont âgés de moins de 10 mois, ce qui donne des carcasses de faible poids avec une viande dont les caractéristiques organoleptiques sont clairement différenciées en ce qui concerne la tendreté, la couleur, la texture et la jutosité. Une grande partie de ces veaux suivent des régimes alimentaires dans lesquels prédomine l'allaitement maternel, ce qui apporte quelques nuances aux caractéristiques mentionnées en ce qui concerne l'aspect de la viande (couleur de la graisse, texture crémeuse, par exemple ...) et sa saveur. Ces animaux et leur viande sont désignés sous la dénomination «suprema» au sein de l'IGP, alors que la dénomination générique «ternera gallega» s'appliquerait aux précédents.

Dans une moindre mesure, la Galice produit aussi de la viande provenant d'animaux plus âgés, également élevés dans des exploitations familiales. Cette production repose sur une exploitation plus importante de la capacité génétique des races bouchères et des ressources alimentaires fourragères (silos de maïs et céréales). La viande provenant de ces animaux se distingue par une couleur plus intense, une plus grande consistance et un goût plus prononcé.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le cheptel bovin est utilisé de longue date par les populations de Galice en tant que source de viande et de graisse. Si elle se distinguait initialement par son caractère rustique et sauvage et par sa petite taille, elle a, suite à l'introduction de la pomme de terre et du maïs originaires d'Amérique, acquis

une corpulence plus importante et s'est destinée aux travaux agricoles ainsi qu'à la production de viande et de lait. Cette polyvalence a grandement contribué à l'évolution de la propriété foncière dans la région puisque, en plus de compléter la consommation familiale, le bétail générait des excédents permettant d'acquérir des terres.

Au 18^e siècle, les bovins galiciens ont acquis une grande importance en raison des exportations de viande vers l'Angleterre, qui se sont maintenues jusqu'au début du 20^e siècle. Jusqu'à la fin des années 1960, la Galice fournissait de la viande bovine à une bonne partie de l'Espagne. Cette production de viande représente aujourd'hui la première activité agricole du point de vue social et du maintien de la population en milieu rural.

Plus précisément, la viande «Ternera gallega» est produite dans des exploitations d'élevage à caractère familial, qui respectent la tradition bouchère galicienne et son histoire en misant toujours sur la qualité. Il existe dans ces exploitations une symbiose particulière entre la vache, le veau et le milieu, qui bénéficient des soins et du savoir-faire des éleveurs galiciens ayant hérité de modes de production transmis de père en fils à travers les siècles et fondés aussi bien sur l'utilisation des ressources propres à l'exploitation que sur les soins particuliers apportés aux animaux, compagnons et acteurs de leur histoire, qui ont toujours permis l'obtention de produits agroalimentaires d'une qualité exceptionnelle grâce auxquelles les viandes de Galice ont acquis une grande réputation sur le marché espagnol.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n^o 510/2006 ⁽⁴⁾]

http://www.medioruralemex.xunta.es/uploads/media/Pliego_de_condiciones_Ternera_Gallega_enero_2013.pdf

⁽⁴⁾ Cf. note 3.