

Huile d'Olive

Agriculture Ecologique

Riz et Légumes secs

Viandes Fraîches

Fruits

Légumes

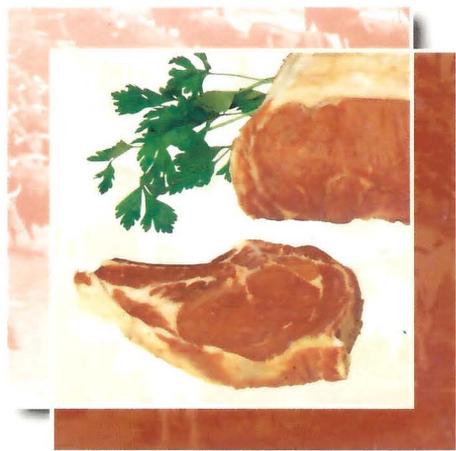
Jambons et Charcuterie

Fromages

*Noisette, Safran,
Souchet, Miel,
Raisins Secs et Nougat*

*Vins, Cavas et
Boissons Espirituosas*

Alimentos de España



Viandes Fraîches

*Avec Appellation Spécifique
ou Indication Géographique Protégée*

MINISTERIO DE AGRICULTURA PESCA Y ALIMENTACIÓN

Realización Técnica: **Dirección General de Alimentación**

Paseo de la Infanta Isabel, 1 - 28071 Madrid

NIPO 251-00-040-3

Depósito Legal: M. 50.206-2000

Imprime: Grabar, Comunicación Gráfica Digital S. L.

APPELLATIONS SPÉCIFIQUES ET INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES DES VIANDES FRAÎCHES

- 1.** DE Carne de Ávila
- 2.** IGP Carne de la Sierra de Guadarrama
- 3.** DE Carne de Morucha de Salamanca
- 4.** IGP Ternera de los Pirineos Catalanes
- 5.** IGP Ternera de Navarra
- 6.** DE Ternera Gallega
- 7.** DE Ternasco de Aragón
- 8.** DE Cordero Manchego
- 9.** DE Pollo y Capón del Prat
- 10.** DE Lechazo de Castilla-León



A photograph of fresh meat cuts, including a large piece of beef and some smaller pieces, along with fresh green herbs like parsley. The background is white with two horizontal dashed lines above the main title.

LES VIANDES FRAICHES

DESCRIPTION DU PRODUIT

LES VIANDES FRAÎCHES PROTÉGÉES PAR UNE APPELLATION SPÉCIFIQUE PROVIENNENT DE RACES DE BÉTAIL ADAPTÉES À LEUR ENVIRONNEMENT NATUREL ET DONT LES CONDITIONS D'ALIMENTATION ET D'ÉLEVAGE SONT RÉGLEMENTÉES PAR LE RÈGLEMENT LEURS CONCERNANT, DANS LE BUT D'OBTENIR DES PRODUITS

DE GRANDE QUALITÉ. CES CARACTÉRISTIQUES DEVRAIENT ÊTRE SUFFISANTES EN ELLES-MÊMES POUR GARANTIR LEUR ORIGINE, MAIS CELLE-CI DOIT, EN PLUS, ÊTRE RECONNUE COMME TELLE PAR LE CONSEIL DE RÉGLEMENTATION DE L'APPELLATION SPÉCIFIQUE.

OBTENTION DU PRODUIT

Les viandes proviendront d'animaux de races autorisées, alimentés suivant les normes réglementaires. Ils proviendront exclusivement des exploitations et des élevages situés dans la zone de production, inscrits et contrôlés par le Conseil de Réglementation.

L'abattage et l'équarrissage des animaux provenant des élevages inscrits dans les registres de l'Appellation Spécifique doivent être réalisés dans des abattoirs et des salles d'équarrissage autorisés.

Le produit final doit être soumis aux analyses correspondantes pour pouvoir garantir sa qualité.

Une fois passés tous les contrôles préalablement cités, le produit sort sur le marché avec sa garantie d'origine, matérialisée par l'étiquette certifiée numérotée du Conseil de Réglementation.

STRUCTURE DU CONTRÔLE

Le contrôle de l'Appellation Spécifique est effectué par son Conseil de Réglementation, un organisme professionnel composé de représentants du secteur de production et d'élaboration dont la structure est la suivante:

LES VIANDES FRAICHES

- Un président.
- Un vice-président.
- Des administrateurs représentant le secteur de la production.
- Des administrateurs représentant le secteur de l'élaboration.
- Des administrateurs techniques ayant des connaissances spéciales dans le domaine de l'élevage et de l'élaboration du produit; ces administrateurs sont désignés par les administrations compétentes.

Les administrateurs du Conseil sont élus par suffrage, tous les quatre ans, parmi les candidats inscrits sur les listes électorales correspondant respectivement au secteur de production et au secteur de l'élaboration.

LES DOMAINES DE COMPÉTENCE

Dans le domaine territorial: la région de production. Dans le domaine des produits: ceux qui sont protégés par l'Appellation Spécifique dans chacune de leurs phases.

Dans le domaine des personnes: les personnes physiques ou juridiques inscrites dans les différents registres.

LES FONCTIONS

- Elaborer et contrôler les différents registres.
- Orienter, surveiller et contrôler la production, le conditionnement et la qualité. Les services de Contrôle et de Surveillance sont réalisés par des Inspecteurs habilités par l'administration correspondante qui agissent de manière impartiale vis

à vis des producteurs et des transformateurs.

- Qualification du produit.
- Promouvoir et défendre l'Appellation Spécifique.
- Régler les cas ayant été sanctionnés pour non-accomplissement du règlement.
- Agir avec l'entière responsabilité et capacité juridique pour s'engager et comparaître en justice, en exerçant les actions qui correspondent à leur mission de représenter et de défendre les intérêts généraux de l'Appellation Spécifique.

ETIQUETAGE

Les étiquettes commerciales, propres à chaque firme commerciale inscrite à l'Appellation Spécifique doivent être approuvées par le Conseil de Réglementation.

Sur les étiquettes figurera obligatoirement la mention «Denominación Especifica» ce qui signifie Appellation Spécifique.

Les carcasses destinées à la consommation seront pourvues d'un sceau de garantie, d'étiquettes ou d'étiquettes certifiées numérotées, expédiées par le Conseil de Réglementation et qui seront apposés dans les industrie enregistrées et toujours de manière à ne pas permettre une nouvelle utilisation de ces étiquettes.

Les viandes qui sont expédiées sur le marché aussi bien emballées que sans être emballées seront pourvues d'étiquettes ou d'étiquettes certifiées numérotées, expédiées par le Conseil de Réglementation.



CARNE DE ÁVILA

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le bétail apte à fournir de la viande destinée à l'Appellation Spécifique: «Viande d'Avila» provient uniquement et exclusivement de la race ibérique Avileña Negra (noire d'Avila).

Cette race est originaire des villages de la province d'Avila auxquels se sont associés d'autres villages similaires ou isolés dans des enclaves montagneuses.

Sa couleur est d'un noir uniforme, on admet quelques dégradés de couleur.

Les muqueuses visibles sont noires, le museau également sera noir ou avec une petite houppe blanche.

Comme traits principaux, on remarquera sa grande rusticité, sa fécondité et sa longévité qui lui permettent de s'adapter et de prospérer sur des terrains

aussi différents et antagoniques que ceux qui composent l'aire géographique de sa région d'élevage.

Avant l'abattage, on distingue les types suivants selon l'âge des animaux et leur alimentation:

Le veau (ternera): animal destiné à l'abattoir âgé au maximum de 10 mois allaité par la mère pendant toute cette période.

La Génisse ou le génisson (añojo): animal sevré vers l'âge de 5 mois, destiné à l'abattoir à un âge compris entre les 10 et 18 mois.

Le Jeune taureau ou la vachette (novillo): animal sevré vers l'âge de 5 mois, destiné à l'abattoir à un âge compris entre 18 et 36 mois.

Les caractéristiques de la viande, après l'abattage et l'équarrissage sont:

Pour le veau: une couleur rose brillante, avec de la graisse de couleur blanche, une consistance ferme, légèrement humide et une texture fine.

CARNE DE ÁVILA



Pour la génisse: une couleur brillante située entre le rouge clair et le rouge pourpre, avec de la graisse de couleur blanche ou crème, une consistance ferme au toucher, légèrement humide et une texture fine.

Pour la vachette: une couleur située entre le rouge pourpre et le rouge cerise avec de la graisse de couleur crème, une consistance ferme au toucher, légèrement humide, une texture fine et un taux modéré de graisse intramusculaire au niveau du grand dorsal.

ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone de production du bétail de la race ibérique noire d'Ávila est constituée par les régions agricoles des provinces suivantes: Huelva, Jaén, Séville, Teruel, Ciudad Real, Tolède, Cáceres, Badajoz, La Rioja, Madrid et de toutes celles de Castille et León.

La zone d'élaboration se situe en diverses régions agricoles des provinces suivantes: Ávila, Salamanca, Segovia, Valladolid, Tolède, Cáceres, Badajoz et Madrid.

PRODUCTION, ELABORATION ET OBTENTION DU PRODUIT

LA PRODUCTION

Comme la majorité des bovins autochtones d'élevage extensif, la race ibérique noire d'Ávila est élevée dans des pâturages.

Dans les pâturages de Castille et d'Estrémadure les terres prédominantes sont les aires de pâturages d'embouche, de cultures, de broussailles et les terrains boisés.

L'alimentation des bêtes destinées à la boucherie correspond aux techniques et aux coutumes d'utilisation des ressources naturelles en régime extensif. Cependant dans le supplément d'alimentation, on utilisera exclusivement des aliments d'embouche qui sont autorisés par le Conseil de Réglementation; les produits qui peuvent interférer dans le rythme normal de la croissance et du développement de l'animal sont interdits.



Pour ce qui concerne la reproduction, on pratique la monte en liberté avec son propre taureau reproducteur, ce qui est la méthode généralement appliquée à cette race. On planifie les naissances pour qu'elles coïncident avec le moment où les pâturages sont les meilleurs.

Le pourcentage des naissances est supérieur à la moyenne des autres races; on sèvre les veaux à l'âge de 5 à 8 mois.

L'ÉLABORATION

L'élaboration comprend les opérations d'abattage, d'équarrissage et de dépeçage avant de recevoir l'Appellation Spécifique «Viande d'Ávila».

L'OBTENTION DU PRODUIT

La viande destinée à la consommation, protégée par l'Appellation Spécifique: «Viande d'Ávila» provient des élevages enregistrés qui suivent les conditions indiquées dans le paragraphe décrivant le produit.

A tout moment on doit pouvoir relier la carcasse de viande avec l'animal dont elle provient.

L'emmagasiner des carcasses protégées sera effectué de telle sorte que l'on ne puisse pas les confondre avec des carcasses non protégées.

Après l'abattage on procède à l'aération puis à la conservation des carcasses.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

Le témoignage le plus ancien de l'exploitation bovine dans cette région date de la préhistoire, les Taureaux de Guisando en sont une reproduction.

A l'époque des romains, apparaissent les bœufs d'Avila tirant des charrettes ou marchant sur les chemins de transhumance. Au XIV et XV ième siècles se créent les foires marchandes où la circulation des marchandises (donc une abondance de charret-

tes) et du bétail est intense. A cette époque le Veau de Castille prend de l'importance; on a comme témoignage de cette période l'ermitage d'Avila, populairement connu sous le nom d'ermitage aux vaches, où il y avait une étable où l'on pratiquait la reproduction de cette race bovine.

Au XVIII ième siècle la race castillane prend de l'importance comme bœufs de trait.

Dans la seconde moitié du XIX ième surgira la race Serrana (race de montagne) qui au fil du temps et des croisements avec d'autres races donnera naissance à la race ibérique noire d'Avila.

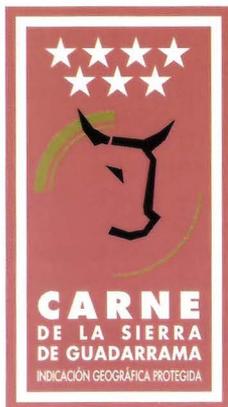


NATUREL

L'orographie. C'est une zone de topographie accidentée et d'orographie compliquée avec de hautes vallées, d'étroits chemins de transhumance, des pics abrupts, des pentes accusées et des plateaux immenses qui débouchent parfois sur des glaciers.

La race ibérique noire d'Avila correspond dans sa surface géographique aux massifs montagneux du centre de la péninsule.

Le climat. C'est un climat de grands contrastes. A cause de la grande diffusion de la race, de son établissement et de sa transhumance, les troupeaux paissent entre vallées et montagnes, là où les étés sont frais et les hivers très froids avec de dures gelées. Au contraire dans les régions de pâturages, les étés sont chauds et les hivers doux.



CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

DESCRIPTION DU PRODUIT

La viande provient d'élevage d'animaux de race bovine destinés à la boucherie, adaptés à la région de production et issus des races Avileña-Negra, Limousine, Charolais et de leurs croisements.

On différencie deux étapes pendant l'élevage et l'embouche:

- L'étape de lactation: qui va de la naissance au sevrage, qui se fera vers cinq à six mois. L'alimentation de base sera le lait maternel et la pâture.
- L'étape de croissance et d'embouche qui s'étend du sevrage à l'abattage des bêtes, qui sera effectué entre 12 et 18 mois. L'alimentation sera basée sur la paille ou le foin, les céréales et / ou les légumineuses, complétée par des vitamines et des sels minéraux.

Avant l'abattage, selon l'âge de l'animal et l'alimentation qu'il a reçue on distingue les types suivants:

Le veau: animal femelle, sevré à un âge minimum de 5 mois et destiné à la boucherie à un âge maximum de 14 mois, ayant eu une période d'engraissement final intensif pendant au moins 3 mois et pesant un minimum de 150 kg / poids carcasse.

La génisse ou taureau d'un an: animal sevré à un âge minimum de 5 mois, abattu à un âge maximum de 16 mois, ayant eu une période d'engraissement final intensif pendant au moins 3 mois et pesant un minimum de 225 kg / poids carcasse.

Le bœuf à l'engrais: animal mâle castré à l'âge minimum d'un mois, sevré à un âge minimum de 5 mois, abattu à un âge maximum de 18 mois.

Les caractéristiques de la viande, après l'abattage et l'équarrissage sont les suivantes:

Le veau: la viande présente une couleur rouge clair ou rosée avec une graisse blanche répartie de manière homogène.

La génisse ou taureau d'un an: La viande présente une couleur qui va du rouge clair au rouge pourpre brillant avec une graisse qui varie du blanc au crème.



CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

Le bœuf à l'engrais: La viande de ces animaux présentera une graisse de couleur crèmeuse.

La conformation des carcasses devra correspondre aux types E.U.R. et la couverture grasseuse aux degrés 2, 3 et 4. Le pH de la viande devra être inférieur à 6.

ZONE GÉOGRAPHIQUE

La zone de reproduction, d'élevage et d'embouche du bétail destiné à la production de viande bovine apte à être protégée par l'Indication Géographique Protégée: «Carne de la Sierra de Guadarrama» («Viande de la Sierra de Guadarrama») est constituée par les régions et communes suivantes:

1. Lozoya-Somosierra: toutes les communes de la région.
2. Guadarrama: les communes d'Alpedrete, de Becerril de la Sierra, d'El Boalo, de Cercedilla, de Collado Mediano, de Collado Villalba, de l'Escorial, des Fresnedillas, de Galapagar, de Guadarrama, de Hoyo de Manzanares, de Manzanares el Real, de Los Molinos, de Moralarzaral, de Navacerrada, de Robledo de Chavela, de San Lorenzo del Escorial, de Santa Maria de la Alameda, de Torrelodones, de Valdeamagüeda, de Zarzalejo.
3. Zone métropolitaine de Madrid: les communes de Colmenar Viejo et de Villanueva del Pardillo.
4. Campiña: les communes de Talamanca del Jarama et de Valdepiélagos.
5. Sud-ouest: les communes d'Aldea del Fresno, de Cadalso de los Vidrios, de Cenicientos, de Colmenar de Arroyo, de Colmenarejo, de Chapinería, de Navalagamella, de Navas del Rey, de Pelayos de la Presa, de Quijorna, de Rozas de Puerto Real, de San Martín de Valdeiglesias, de Valdemorillo et de Villadel Pardo.

La zone d'abattage et d'équarrissage recouvre la totalité de la Communauté Autonome de Madrid.

Les éléments qui prouvent que le produit est originaire de la zone géographique:

1. La viande proviendra exclusivement des races bovines destinées à la boucherie: Avileña-Negra Ibérique, Charolais, Limousine et de leurs croisements.

2. Les bêtes appartiendront à des élevages inscrits à l'Indication Géographique, Elles porteront une marque d'identification délivrée par le Conseil de Réglementation sur lequel figurera le logo de l'Indication Géographique Protégée et son numéro d'identification. On la fixera à l'une des oreilles de l'animal avant qu'il n'ait six mois.
3. L'abattage et / ou la manipulation seront contrôlés par le Conseil de Réglementation.
4. Le marquage des carcasses sera effectué de manière à ce que les 4 quartiers de la carcasse puissent être parfaitement identifiés.
5. Le Conseil de Réglementation garantira l'identification et la provenance des morceaux grâce à l'emballage et aux sceaux qui leur ont été apposés et à la pose d'une étiquette certifiée numérotée.

OBTENTION DU PRODUIT

LA PRODUCTION

La viande destinée à la consommation protégée par l'Indication Géographique Protégée «Viande de la Sierra de Guadarrama» proviendra d'élevages inscrits. La production est basée sur la race autochtone Avileña-Negra Iberica.

Durant les années 80, l'ancien conseil général de Madrid créa dans la Sierra de Guadarrama, un centre de développement pour l'élevage de la race Avileña-Negra Iberica.

La rusticité de cette race a favorisé son implantation et sa prédominance dans la Sierra de Madrid. Avec le temps, on a introduit des génotypes qui améliorèrent la qualité de sa chair; les plus appréciées par les éleveurs furent les races Charolaise et Limousine.

La méthode d'exploitation la plus typique de cette région est la pratique de l'élevage extensif. La monte naturelle est pratiquée et les naissances des veaux se passent en plein air.

Les petits veaux demeurent avec leur mère jusqu'au sevrage qui s'effectue vers 5 ou 6 mois. Durant cette période, leur alimentation consiste en lait maternel et en pâture. 3 mois avant leur abattage, les veaux sont mis à l'embouche pour terminer leur engraissement.



CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

L'ÉLABORATION

Elle comprend les pratiques d'abattage, d'équarissage, et de dépeçage de la viande.

Le marquage sera apposé seulement sur les carcasses que les inspecteurs auront jugées aptes à être protégées par l'Indication Géographique Protégée.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

Jusqu'à l'apparition de la division en Communautés Autonomes au XIX^{ème} siècle, la vie dans la Sierra était essentiellement un mode de vie montagnard et l'on y vivait en autarcie une vie fondamentalement basée sur l'élevage.

Les références historiques qui démontrent la tradition d'élevage de la région sont nombreuses:

«...aux débuts du XVIII^{ème} siècle, on observa que certaines familles de Colmenar s'étaient spécialisées dans le commerce de bêtes pour fournir de la viande à Colmenar Viejo et à Madrid...»

La tradition d'élevage de la zone se reflète aussi dans l'existence de Marchés aux bestiaux dans la région.

NATUREL

Topographie. C'est un terrain accidenté, d'altitude moyenne; en quelques endroits, il dépasse les 2000 m avec de nombreux sommets qui alternent avec des vallées et des voies de transhumance.

Le climat. La région est caractérisée par des hivers longs et froids, avec de fortes gelées et des étés frais. La fraîcheur des étés permet de mener les troupeaux paître depuis le mois d'avril jusqu'au mois de septembre. Les fortes gelées et les rigueurs de l'hiver obligent les troupeaux à descendre de la montagne de décembre-janvier jusqu'au printemps.

La flore. Cette région de Madrid conserve des espaces de grand intérêt botanique très connus, comme la hêtraie de Montejo, la sabine de Lozoya, les forêts de bouleaux de Canencia et de Somosierra, la houssaie de Robregordo ou les forêts de chênes-liège de Torrelaguna.

Les régions de haute-montagne laissent la place à des zones de pâturages.

Les ressources sur lesquelles sont basées l'alimentation des troupeaux sont: les prairies naturelles à herbe haute ayant une prédominance de graminées et de légumineuses. Les pâtis avec des étendues de pâturage proprement dit parsemés de zones boisées: les hauts-pâturages et ceux qui sont situés plus bas.

L'ÉTIQUETAGE

Les étiquettes commerciales propres à chaque entreprise inscrite doivent être approuvées par le Conseil de Réglementation. Y figureront obligatoirement la mention:

Indicación Geografica Protegida «Carne de la Sierra de Guadarrama». (Indication Géographique Protégée «Viande de la Sierra de Guadarrama»), le type de produit, le nom du morceau, la date d'emballage et la date de péremption.

Sur tous les produits destinés à la consommation devant être protégés par l'Indication Géographique Protégée, on aura effectué un marquage qui garantit et identifie sa provenance. Ce marquage consistera en:

- a) un sceau courant avec le logo de l'Indication Géographique Protégée et la catégorie de la carcasse.
- b) un sceau plombé non réutilisable, approuvé par le Conseil de Réglementation, numéroté qui sera apposé sur les 4 quartiers de la carcasse.





CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les bêtes aptes à fournir la viande protégée par cette Appellation Spécifique sont uniquement de la race bovine Morucha qui correspond aux techniques et aux coutumes d'utilisation des ressources naturelles en régime extensif.

La race Morucha est une race pure dans la formation de laquelle n'est intervenue aucune autre race. Il s'agit d'une race brune (Morena) de gabarit variable, à petit cou et à fanon ramassé, de stature harmonieuse et ayant une grande vivacité de mouvements. Elle a le thorax profond, la poitrine large, le dos large et musculeux.

Avant l'abattage, on distingue les types suivants selon l'âge des animaux et leur alimentation:

Le veau: animal destiné à l'abattage à un âge maximum de 12 mois.

La génisse: animal sevré à l'âge minimum de 5 mois destiné à l'abattage à un âge compris entre 12 et 18 mois.

La vachette: animal destiné à l'abattage à un âge compris entre 18 et 30 mois.

Les caractéristiques de la viande après l'abattage et l'équarrissage sont:

Pour le veau: La viande est de consistance ferme, légèrement humide et de texture fine. La couleur est située entre le rose brillant et le rouge clair.

Pour la génisse: la viande est de couleur rouge pourpre, brillante, avec de la graisse de couleur blanche. la consistance est ferme au toucher, légèrement humide et de texture fine.

Pour la vachette: la viande est de couleur rouge cerise, avec de la graisse de couleur crème; la consistance est ferme au toucher, légèrement humide, de texture fine et ayant un taux modéré de graisse intramusculaire.

ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone de production et d'élaboration est constituée par la province de Salamanque.

CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA

PRODUCTION, ELABORATION ET OBTENTION DU PRODUIT

LA PRODUCTION

La Dehesa ce sont des pâturages qui forment une communauté riche en espèces de végétation avec des chênaies aux feuilles pérennes et coriaces et un bocage d'arbustes et de halliers.

Les Moruchas utilisent au maximum les ressources naturelles fournies par les pâturages s'alimentant d'herbe ou de pâture, de chaumes et d'épis montés en graine.

Pour l'alimentation supplémentaire des bêtes destinées à la boucherie, on utilisera exclusivement des aliments autorisés par le Conseil de Réglementation

L'ÉLABORATION

L'élaboration comprend les opérations d'abattage, d'équarrissage et de dépeçage avant l'obtention de l'Appellation Spécifique: «Viande de Morucha de Salamanca».

L'OBTENTION DU PRODUIT

La viande destinée à la consommation, protégée par l'Appellation Spécifique: «Viande de Morucha de Salamanca» provient d'élevages enregistrés, dont les conditions sont indiquées dans le paragraphe décrivant le produit.

L'abattage et l'équarrissage de ses carcasses ne pourra pas être effectué simultanément avec celui d'autres animaux non enregistrés. A chaque instant on devra pouvoir rattacher la carcasse avec l'animal d'origine. Ces phases étant toutes contrôlées par le Conseil de Réglementation.

Après l'abattage, on procédera à l'aération puis à la conservation des carcasses.

L'emmagasinage des carcasses protégées sera réalisé de manière à ne pas induire à une confusion avec d'autres carcasses non protégées.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

Parmi l'ensemble des races bovines espagnoles, la race Morucha constitue une entité ethnique de

grande importance pour l'environnement dans la province de Salamanca.

C'est une race qui a d'excellentes qualités morphologiques et fonctionnelles pour profiter au mieux des pâturages de Salamanca (La Dehesa).

NATUREL

L'orographie. La zone de production recouverte par l'Appellation Spécifique comprend la province de Salamanca.

Les sols. Les sols des zones, où se trouvent la majeure partie des pâtures de chênaies, se sont formés sur des matériaux siliceux d'où se détachent principalement des roches granitiques et de grandes étendues d'ardoises et de sables. Ce sont des sols peu profonds et pierreux où l'on obtient les meilleures productions en temps de faibles pluies car les précipitations embourbent le sol et abîment les récoltes.

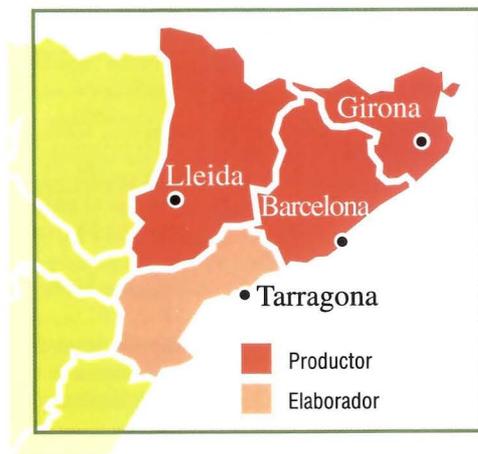
Le climat. Le climat est continental avec de longs hivers rigoureux et une grande période de gelées et des étés secs et chauds avec de fortes oscillations thermiques.

Quant au régime pluviométrique, les pluies se présentent par saisons, elles coïncident avec l'automne et l'hiver; cependant la zone Est demeure très sèche.

Ces conditions d'humidité et de température sont excellentes pour la production de viande de Morucha.

L'hydrographie. Les principales rivières de la province (la zone de production) sont le Tormes et ses affluents.





TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES

DESCRIPTION DU PRODUIT

Il s'agit d'une viande bovine produite à base d'une alimentation et d'un élevage adéquats et traditionnels de la région montagnarde des Pyrénées.

LES CARACTÉRISTIQUES

Les animaux utilisés pour la production de cette viande doivent appartenir à la race autochtone Bruna des Pyrénées « Bruna de los Pirineos » ou bien aux races Charolais, limousine et Bleu-Blanc Belge ou à leurs croisements adaptés à la zone de l'Indication Géographique Protégée.

Les carcasses protégées par l'I.G.P. sont classées en catégories E, U, et R, avec des contours qui vont d'hyperconvexes à rectilignes et un développement musculaire qui va d'exceptionnel à bon.

Le poids minimum des carcasses sera de 225 kg pour les mâles et de 180 kg pour les femelles.

La couleur de la viande ira du rose au rouge brillant. La graisse sera de couleur blanche à crème et l'on remarquera la présence de graisse intramusculaire.

ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone géographique de production délimitée par cette Indication Géographique Protégée comprend les régions suivantes: Alt Empordà, Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars, Jussà, Pallars Sobirà, Solsonès, Ripollès et Vall d'Aran ainsi que les communes des régions environnantes qui jouissent des mêmes caractéristiques climatiques pyrénéennes: Perafita, Olost, Tavérnoles, Lluçà, Oristá et la commune de Moia qui se trouve à l'est de Bagès.

La zone d'élaboration (abattage et dépeçage) correspond à tout le territoire catalan.

CARACTERISTIQUES DU PRODUIT

La viande de l'Indication Géographique Protégée «Veau des Pyrénées catalanes» offre des caractéristiques qui la relient à son milieu naturel et à son système de production et d'élaboration.

OBTENTION DU PRODUIT

Les veaux naissent en plein air dans les pâturages mêmes où paissent leurs mères.

Ces dernières sont élevées en régime extensif. Les veaux sont élevés avec leur mère et pendant au moins les quatre premiers mois de leur vie, leur alimentation consiste en lait maternel et en frais pâturages.

Après le sevrage, on sépare les mâles des femelles et on les mène dans les installations réservées à l'engraissement dans chacune des exploitations. Les groupes de veaux à l'engrais ne dépassent pas 20 bêtes. Pendant la période de croissance et d'engraissement, l'alimentation des animaux est basée sur un aliment volumineux (généralement du fourrage desséché) et un mélange équilibré de céréales et de légumineuses broyées.

L'abattage des animaux est effectué à l'âge de 10 à 15 mois pour les mâles et de 9 à 12 mois pour les femelles.

On mesure le pH des carcasses au maximum 24 heures après l'abattage. Il doit être inférieur à 6 pour que la carcasse puisse être labellisée comme protégée par l'I.G.P.

A leur arrivée au point de vente, on doit laisser les carcasses reposer en chambres froides au moins 7 jours avant de vendre la viande aux consommateurs.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

En Catalogne, durant ce siècle la viande la plus appréciée a été la viande de veau, suivie par celle de porc, puis celle d'agneau. La tradition de la viande est certainement due au fait que la Catalogne a beaucoup de régions montagneuses.



Traditionnellement les petites exploitations des Pyrénées Catalanes engraisaient seulement quelques bêtes pour la consommation familiale, les alimentant de céréales, de légumineuses et de fourrages secs. «Les veaux des Pyrénées catalanes.» possèdent des caractéristiques qui les différencient du reste des veaux des races protégées, ce sont les lieux où ils sont élevés et l'alimentation qu'ils reçoivent.

La manière dont ils sont reproduits, élevés et alimentés est traditionnelle et complètement naturelle. L'Indication Géographique Protégée offre sur le marché un produit de grande qualité qui est garanti par des contrôles rigoureux.

NATUREL

Le Règlement de l'I.G.P. considère comme aire géographique les 11 régions qui forment les Pyrénées Catalanes ainsi que d'autres zones toutes proches qui ont des caractéristiques similaires. Ainsi s'étend l'aire de l'I.G.P. aux Pyrénées, aux basses Pyrénées et à d'autres zones montagneuses du territoire catalan.

L'orographie. Elle est typique des Pyrénées où alternent des vallées plus ou moins fermées et des montagnes de diverses altitudes.

Le climat. La gamme de microclimats est très variée mais se classe toujours parmi les climats sub-méditerranéens humides. Ce sont des climats froids de montagne, avec des hivers très froids et des étés doux mais chauds.



L'hydrographie. La zone de production est riche en ressources hydrologiques.

La flore et les prairies naturelles. L'abondance d'eau et la bonne exposition au soleil favorise les espèces de prairies autochtones qui sont des terres idéales pour la pâture des troupeaux.

LE SYSTÈME DE PRODUCTION ET D'ÉLABORATION

LA PRODUCTION

Les éleveurs, propriétaires de petites exploitations de style familial sont regroupés en 4 coopératives ou associations et maintiennent fidèlement les valeurs traditionnelles et naturelles mentionnées auparavant.

Les animaux naissent et sont élevés à l'intérieur de la zone protégée par l'I.G.P.

L'alimentation des animaux reproducteurs est typique de la région pour le bétail élevé de manière extensive, elle est basée sur la pâture fraîche broutée sur place et sur les fourrages.

L'alimentation des animaux à l'engrais consiste en un mélange équilibré de céréales et de légumineuses broyées et en un aliment de volume, généralement, du fourrage desséché

L'élaboration

Les procédés d'élaboration et de commercialisation sont aussi importants pour l'I.G.P. que ceux de la production, vu qu'il ne servirait à rien de produire un animal de grande qualité et de ne pas mainte-

nir cette qualité tout au long de la chaîne transformatrice et commerciale.

Le cahier des charges de l'I.G.P. dispose de toute une série de directives et de normes à suivre.

L'IDENTIFICATION

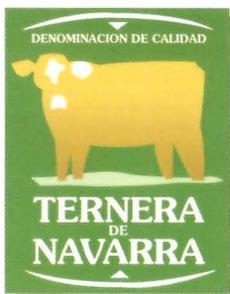
L'identification des animaux. Les animaux protégés par l'I.G.P. «Ternera de los Pirineos Catalanes» «Vedella dels Pirineus Catalans.» («Veau des Pyrénées Catalanes.») sont inscrits au moment du sevrage.

L'identification des carcasses. Les animaux qui ont terminé leur cycle productif arrivent aux abattoirs inscrits à l'I.G.P. avec leur fiche individuelle.

L'identification des morceaux. Dans le cas où l'on effectue le dépeçage de la carcasse et où l'on sert les quartiers séparément, chacun des morceaux sera identifié avec l'un des sceaux numérotés de l'I.G.P.

L'identification des emballages. Quand les points de vente emballent la viande sous emballage plastique ou dans un autre emballage, ceux-ci doivent être identifiés par des étiquettes supervisées et approuvées par Le Conseil de Réglementation de l'I.G.P.





TERNERA DE NAVARRA

DESCRIPTION DU PRODUIT

Seuls les animaux appartenant à la race Pyrénéenne, à la race Blonde d'Aquitaine, à la Brune Alpine, à la race Charolaise et à leurs croisements sont aptes à fournir de la viande protégée par cette indication géographique.

L'alimentation du bétail sera adaptée aux normes traditionnelles d'utilisation des pâturages de Navarre avec les particularités régionales qui ont marqué depuis des siècles la production de viande dans ces régions et qui sont liées aux facteurs géographiques et sociologiques propres à la Communauté Autonome de Navarre.

L'allaitement des veaux sera obligatoire au moins jusqu'à 4 mois.

Selon le sexe, l'âge et l'alimentation à laquelle on été soumis les animaux avant l'abattage, on distingue deux types de veaux.

Ternero: Le veau mâle: animal mâle provenant des races mentionnées antérieurement, né dans la zone de production, alimenté et élevé suivant les normes établies, abattu à un âge situé entre 9 et 13 mois.

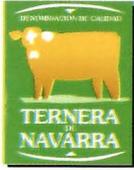
Ternera: Le veau femelle: animal femelle provenant des races mentionnées antérieurement, né dans la zone de production, alimenté et élevé suivant les normes établies, abattu à un âge situé entre 8 et 12 mois.

La conformation des carcasses répondra aux types S.E.U.R., la couverture grasseuse correspondra aux grades 2 et 3, et le pH sera inférieur à 6.

On admettra seulement les catégories S.E.U.R. de la normative européenne.

Le stade d'engraissement se situera entre les classes 2 et 3 de la normative européenne:

- Classe 2: peu couverte.
- Classe 3: couverte.



La couleur doit être rouge, remplissant les conditions de la norme de qualité de la viande de veau c'est-à-dire se placer entre les valeurs suivantes: 2 ou rose, 3 ou rouge clair et 4 ou rouge.

On effectuera la mesure du pH 24 heures après l'abattage et sa valeur ne pourra pas dépasser 6.

ZONE GEOGRAPHIQUE

La Communauté Forale de Navarre, par sa géographie, son climat et ses productions agricoles est une région de contrastes. Les profondes vallées pyrénéennes, les Bardenas, le climat continental de la Ribera et le climat quasi-maritime de la vallée de Baztan –La Régate de la Bidasoa–, la vallée d'Araiz, la région du blé et de l'olivier et celle des éternelles prairies, des hêtres, des pins et des châtaigniers forment un monde en miniature. L'élevage de veaux pour la boucherie est dominé par les vallées et les sierras de la zone de montagne.

Située dans les Pyrénées occidentales, inclinée vers l'Ebre, elle est limitée au nord par les latitudes 41 ° 55' 34 " , 41 ° 18 ' 36 " et à l'est par les longitudes 1 ° 11' 33 " et 2 ° 56' 57" .

La zone de production et d'élevage du troupeau destiné à la viande de boucherie apte à être protégée par l'Indication Géographique Protégée est constituée par les régions agricoles de la Communauté Forale de Navarre.

Région I: Nord-occidentale (complète)

Région II: Pyrénées (complète)

Région III: Cuenca de Pamplona-Bassin de Pampelune. (complète)

Région IV: Tierra Estella (complète)

Région V: Navarra Media-Moyenne Navarre (complète)

Région VI: Ribera Alta-Haute Ribera (complète)

Région VII: Ribera Baja-Basse Ribera (partielle)

Les animaux protégés par l'Indication devront être nés, élevés et engraisés dans la zone de production signalée dans ce paragraphe.

La zone géographique d'élaboration coïncide avec la zone de production et l'élevage du bétail. Elle représente 95,97 % de la superficie totale de la Communauté Forale de Navarre.

OBTENTION DU PRODUIT

En Navarre, les exploitations d'élevage de veaux pour la boucherie sont principalement localisées dans les zones qui disposent de pâturages communaux comme la Montaña (la Montagne) et les chaînons des Sierras d' Urbasa et d' Andía.

Le système d'élevage est basé sur des vaches nourries qui mettent bas au printemps et en automne. L'utilisation des pâturages naturels dans la mesure du possible et une alimentation à base de fourrage et d'aliments en silos permettent un allaitement d'une durée maximum de 4 mois.

L'alimentation. L'allaitement des veaux sera obligatoire, au minimum, durant les 4 premiers mois de la vie de l'animal.

Pendant l'engraissement, l'alimentation sera de type naturel et traditionnel. L'usage d'antibiotiques, de substances à effet hormonal ou à effet métabolique, d'anabolisants, de thyroestimulines, et de tranquillisants sera totalement proscrits.

Les bêtes appartenant aux élevages inscrits devront arriver à l'abattoir avec la marque d'identification sur elles.

L'abattage. L'âge d'abattage sera de 9 à 13 mois pour les mâles et de 8 à 12 mois pour les femelles.

Les carcasses qui seront protégées par l'Indication ne pourront pas être congelées.

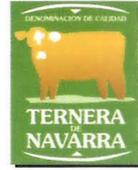
Le tamponnage et la certification des carcasses sera effectué, à l'abattoir, par des inspecteurs du Conseil de Réglementation.

Les emballages seront pourvus d'une étiquette ou d'une étiquette certifiée numérotée, délivrée par le Conseil de Réglementation qui devra être apposée de manière à ce qu'aucune réutilisation ne soit possible, et cela dans les salles de dépeçage.

La Maturation. La période de maturation de la viande sera au minimum de 7 jours depuis l'abattage jusqu'à ce que la viande soit achetée par le consommateur.

La conservation. La viande sera réfrigérée dans les chambres froides de toutes les salles de dépeçage et de l'établissement autorisé.

Les méthodes de maturation de la viande protégée par l'Indication «Veau de Navarre-Nafarroako Aratxea.» seront effectuées au naturel, avec une réfrigération normale et à l'aide d'un emballage sous-vide.



LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

L'origine de la garde des troupeaux dans la région de Navarre remonte à l'Antiquité.

Un document de l'an 1358 dit: que les vachers de Navarre conduisaient leurs troupeaux de vaches jusque dans les landes de Bordeaux. M. Bladde indique que les troupeaux des montagnes de Navarre avaient eu, de tout temps, le droit de demeurer dans les Landes de Gascogne, du Bazardais et de Bordeaux jusqu'au printemps.

De chaque côté des Pyrénées, les troupeaux de vaches étaient composés d'animaux indigènes connus sous le nom de race basque ou race du pays.

L'ENVIRONNEMENT NATUREL

L'orographie. Presque 60 % du territoire navarrais se trouve à moins de 600 m d'altitude et plus de la moitié entre 200 m et 1000 m.

La première chose qui saute aux yeux est l'existence de deux Navarres, la Navarre montagnaise au nord et la Navarre de plaine au sud. Les deux ensembles étant séparés grosso modo par une ligne courbe qui s'étend de la Sierra de Codés à celle de Leire, en passant par celles de Lóquiz, d'Urbasa, d'Andía, d'El Perdo, d'Alaiz et d'Izco.

C'est pour cela que depuis des siècles, les navarrais parlent de Montaña (la montagne) et de Ribera (les terres fluviales.)

Les alignements topographiques principaux suivent en Navarre, en règle générale la direction Ouest-Est ou Ouest Nord-Ouest / Est Sud-Est. C'est important à savoir pour faire une juste description du relief navarrais. Le fait est si clair dans la partie occidentale de Navarre que même une carte de géographie physique peu détaillée le reflète ou le suggère: du nord au sud, on trouve la Sierra Aralar, le couloir de l'Araquil, les sierras de l'Urbasa et d'Andía, les vallées des Amescoas, la Sierra de Loquiz, le val d'Ega et la Sierra de Codés.

Le climat. En accord avec l'échelle en vigueur, on divise le climat en: climat général, régional, local et microclimat. A présent concentrons-nous sur la Navarre, on peut dire qu'on se trouve dans la

zone tempérée de l'hémisphère nord et que son territoire est réparti inégalement entre deux climats régionaux: le méditerranéen et l'atlantique.

Le climat du bassin de Pampelune peut être qualifié de climat local et les climats qui sévissent dans des lieux particuliers comme la ville ou la campagne, les lieux ensoleillés et les lieux ombragés, les bois et les buissons, les versants au vent ou sous le vent, peu ou très inclinés etc... sont des microclimats.

Navarre humide de Cantabrique et de Sub-Cantabrique. Le climat est tempéré et humide.

Des températures modérées avec un niveau élevé d'humidité et de précipitations sont les traits les plus marquants du climat tempéré et humide du Nord-ouest.

Les précipitations sont abondantes et bien distribuées.

Les oscillations thermiques diurnes et annuelles sont faibles.

L'humidité atmosphérique et la nébulosité atteignent des niveaux élevés.

Les gelées sont faibles, sauf dans les endroits élevés.

A cause de l'humidité abondante et de la chaleur modérée, les sols acides, délavés de type podzol sont fréquents.

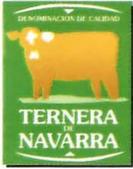
La végétation est luxuriante, abondante et vigoureuse avec une grande richesse en mousses et une grande complexité florale et structurale dans les landes.

Navarre Pyrénéenne et Pré-pyrénéenne. Le climat est subalpin continental

Le sol de la montagne, ressource de pâturages pour le bétail et ressource forestière, occupe la majeure partie de la superficie. Il a des hivers froids et secs et relativement longs.

Vallées fluviales Pré-pyrénéennes. Le climat est méditerranéen

C'est un climat pluvieux, nuageux qui subit de très grandes oscillations diurnes de températures en un laps de temps très court.



TERNERA DE NAVARRA

Navarre Méditerranéenne. Le climat est méditerranéen-continentale.

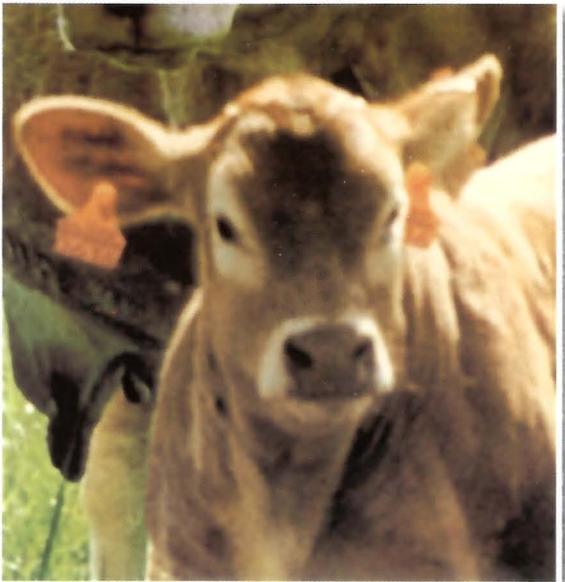
Les facteurs et les signes climatiques les plus caractéristiques sont la sécheresse estivale, la bise, la rareté et l'irrégularité des précipitations.

METHODE DE PRODUCTION ET D'ELABORATION

Le bétail apte à fournir de la viande protégée par l'Appellation Spécifique appartient aux races Pyrénéenne, Blonde d'Aquitaine, Brune Alpine et Charolais.

La race Pyrénéenne est la race autochtone de l'espace géographique qui nous occupe et qui implique 80% de la viande de veau de Navarre ce qui en fait la base fondamentale de l'Appellation.

C'est une race aux contours droits dominants. C'est une race avec des aptitudes prédominantes pour la viande de boucherie. Elle a le cou musclé, la ligne dorsolombaire droite, les côtes arquées, la croupe large et horizontale avec les muscles fessiers très développés, les os fins et compacts et les aplombs corrects.



L'ÉLABORATION

L'élaboration comprend les opérations d'abattage, d'équarrissage et de dépeçage.

L'ÉTIQUETAGE

Toutes les carcasses protégées par l'Indication Géographique seront pourvues d'une étiquette numérotée, délivrée par le Conseil de Réglementation sur laquelle figurera le nom Indicación geográfica Protegida «ternera de Navarra-Nafarroaka Aratxea.» Indication Géographique Protégée. «Veau de Navarre-Nafarroaka Aratxea.», le logo de l'Indication, le numéro d'identification de l'animal, la race, l'exploitation à laquelle appartient chaque animal et la date de l'abattage.

La viande destinée aux consommateurs sera pourvue d'une étiquette approuvée par le Conseil de Réglementation ainsi que d'une étiquette certifiée numérotée, délivrée par le Conseil de Réglementation.



TERNERA GALLEGA

DESCRIPTION DU PRODUIT

Ce sont uniquement les bêtes des races Rubia Gallega (blonde galicienne) et Morenas del Noroeste (brunes du nord-ouest), les croisements entre ces deux races et les croisements à la première génération, de mâles issus de ces deux races avec des femelles de races Frisonne et Pardo Alpina (alpine brune) qui sont aptes à fournir la viande protégée par l'Appellation Spécifique «Ternera gallega» (Veau de Galice).

Même si les races protégées sont au nombre de quatre, on s'intéressera plus particulièrement à la race Rubia Gallega qui est une race originaire de la région nord-ouest de la péninsule ibérique.

Originellement la race a des aptitudes triples avec une certaine prépondérance pour la viande. La race a un gabarit de type moyen et bien proportionné, un thorax profond, large et arqué, le dos et les flancs larges, plats et musculeux, et les cuisses, la croupe et les jarrets convexes et larges. Le squelette est robuste, fort et bien développé. Toutes ces caractéristiques de conformation générale, grande, large,

profonde et boursoufflée correspondent aux types de bêtes utilisées dans la production de viande.

La peau est mince, le poil court et les muqueuses rosées, sa couleur de fond est blonde couleur de blé ou cannelle et c'est une race avec un grand indice de fertilité.

La conformité des carcasses répondra aux types S.E.U.R. et la couverture de graisse correspondra aux degrés 2 et 3 le pH sera inférieur à 6.

En considérant l'âge et l'alimentation à laquelle a été soumis l'animal avant l'abattage, on distinguera les types suivants:

Le veau: animal destiné à la boucherie jusqu'à un âge maximum de 10 mois.

Selon la manière dont se fait le sevrage, on distingue entre:

1. Les animaux qui restent avec leur mère, sans avoir été sevrés avant l'abattage, mais dont l'alimentation a été complétée par la pâture et une alimentation supplémentaire.
2. Les animaux sevrés à des âges différents, après un temps d'au moins deux mois d'allaitement maternel.



TERNERA GALLEGA

La viande qui provient de ces animaux aura une couleur rose pâle et la graisse une couleur blanc nacré et sera distribuée de façon homogène, le muscle sera de grain fin, de consistance ferme, légèrement humide.

La génisse: animal, destiné à la boucherie à des âges compris entre 10 et 18 mois. La viande qui provient de ces animaux aura une couleur comprise entre le rose et le rouge clair, la graisse, une couleur blanc nacré et le muscle, une consistance ferme et légèrement humide.

Le veau à l'engrais: animal destiné à la boucherie à un âge compris entre 18 et 30 mois. La viande de ces animaux présente une couleur rouge clair, avec une graisse de couleur crème, un muscle de consistance ferme, légèrement humide infiltré de graisse mais sans accumulation excessive.

Pour tous les types de bêtes, l'alimentation s'effectuera avec les moyens établis par le règlement et en accord avec les directives établies par le Conseil de Réglementation.

ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone de reproduction et d'élevage de bétail, destiné à la production de viande apte à être protégée par l'Appellation Spécifique, est constituée par la majorité des régions agricoles de Galice.

La superficie d'élaboration des viandes protégées s'étend à tout le territoire de la Communauté Autonome de Galice.

PRODUCTION, ELABORATION ET OBTENTION DU PRODUIT

LA PRODUCTION

L'alimentation du bétail sera adaptée aux normes traditionnelles d'utilisation des pâtures de Galice, selon les particularités typiques qui ont marqué depuis des siècles la production de viande galicienne et qui sont liées à des facteurs géographiques et sociologiques propres à cette communauté autonome.

En Galice il y a 3 millions d'hectares, dont environ 19% correspondent à des terres cultivées, 12% à des prairies et des pâturages et 61% à des terres forestières.

Dans la province de Lugo, en plus, on peut remarquer l'importance des cultures fourragères



comme le maïs, la betterave et le navet fourrager.

Dans l'alimentation supplémentaire, on utilise des produits naturels comme le maïs, les pommes de terre, les navets, les fourrages frais et secs, etc., et des aliments concentrés autorisés par le Conseil de Réglementation.

En tout cas, il est absolument interdit d'employer des produits qui pourraient perturber le rythme normal de la croissance et du développement de l'animal, ainsi que des dérivés d'animaux recyclés.

L'ÉLABORATION

L'élaboration comprend les opérations d'abattage, d'équarrissage et de dépeçage préalables à l'obtention du label «Veau de Galice».

L'OBTENTION DU PRODUIT

Le transport du bétail jusqu'à l'abattoir doit être effectué dans des véhicules autorisés pour que l'animal ne souffre pas de dommages ni de maux qui pourraient affecter son bien-être et son intégrité physique en accord avec la législation qui réglemente cette activité.

Les animaux appartenant à des élevages enregistrés devront arriver à l'abattoir avec leur marque d'identification, dans le cas contraire leur viande ne pourrait pas être protégée par l'Appellation.

L'abattage des animaux et l'équarrissage de leurs chairs ne pourra pas être effectué en même temps qu'avec des animaux non enregistrés, il devra être réalisé en groupes constitués par des animaux du même type en accord avec la loi.

A tout moment il devra être possible de relier la carcasse avec l'animal dont il vient.

Le sceau et le certificat des carcasses seront réalisés par les inspecteurs du Conseil de Réglementa-

tion, à l'abattoir où on aura abattu les animaux.

L'abattoir pourra envoyer des carcasses entières, des demi-carcasses et des quarts dans les salles de dépeçage inscrites sur les registres et aux détaillants.

Dans les salles de dépeçage, le dépeçage des carcasses et la coupe des morceaux protégés par l'Appellation ne pourra se faire simultanément avec d'autres carcasses ou morceaux non protégés.

L'emmagasinage devra être réalisé de manière à ne conduire à aucune confusion avec des morceaux différents.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

Le pays dit celtique, selon la majorité des historiens antiques, se trouvait circonscrit entre la Seine, la Garonne, les Alpes et la mer.

Un groupe de celtes venant de la région française traversa la Garonne et continua sa marche en direction de la cordillère pyrénéenne-cantabrique-asturienne-galicienne, occupa les pays du nord de l'Espagne. Ils emportaient avec eux l'unique richesse mobile à cette époque: les troupeaux et par conséquent les veaux qui déjà étaient domestiqués depuis les temps anciens.

A l'époque celtique, la race bovine qui peuplait la Galice (sans soin, ni abri, ni ressources agricoles) était une source de viande et de graisse. Les monnaies de cuir avec un taureau gravé sur l'envers, les couteaux en os et les autres objets trouvés dans des camps, des dolmens, des tumuli et d'autres monuments mégalithiques mettent en évidence l'importance des troupeaux de bœufs.

Les vaches galiciennes toujours rustiques, petites et sauvages, au moyen-âge, cessèrent de l'être lorsque se développa l'agriculture intensive; surtout après qu'on ait importé d'Amérique deux plantes aussi intéressantes que la pomme de terre et le maïs qui au milieu du XVI^{ème} siècle en Galice étaient utilisées pour l'alimentation du bétail.

L'évolution qui conduisit à l'acquisition de la terre fut possible grâce à tout ce que l'on pouvait obtenir de l'élevage bovin. Les bovins galiciens en général et la race blonde galicienne (rubia gallega) en particulier, avaient un emploi double: d'un côté une force de trait pour le travail agricole et de l'autre une source laitière pour la consommation familiale et enfin la viande que l'on vendait et grâce à

laquelle, on pouvait acquérir d'autres biens nécessaires à la vie quotidienne.

Les bovins de Galice trouvèrent une bonne opportunité sur le marché des viandes de l'Angleterre de la fin du XVIII^{ème} siècle qui commençait à s'industrialiser, une exportation vers l'Angleterre qui s'est maintenue jusqu'au début du siècle.

Et jusqu'aux années soixante, la Galice fournissait en viande la moitié de l'Espagne. A présent, plus de 50.000 exploitations familiales s'efforcent de rentabiliser une production de veau obtenu de manière traditionnelle.

NATUREL

L'orographie. Le noyau galicien, formé principalement par du granite et des roches cristallophylliennes, dus au climat humide et tempéré de Galice, est modelé en collines douces aux sommets aplatis que les systèmes de failles alpines fracturent en une série de horsts et de fosses qui délimitent la complexité de l'ensemble mosaïque des terres de Galicie. Le réseau fluvial est en majeure partie déterminé par le réseau des fractures.

Le climat. La Communauté Autonome de Galicie se situe entièrement dans la zone ibérique humide où l'influence atlantique se fait sentir jusque dans les hautes montagnes de l'intérieur qui font écran et qui empêchent les brises humides de pénétrer sur le plateau. Les précipitations dépassent 1.000 mm par an.

Les contrastes thermiques sont accentués vers les hautes terres de l'intérieur où les chutes de neige et les gelées hivernales sont fréquentes.





TERNASCO DE ARAGÓN

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les bêtes aptes à la production de viande d'Appellation Spécifique «Ternasco de Aragón» proviennent des races suivantes:

- Rasa Aragonesa (la race aragonaise)
- Ojinegra de Teruel (la race aux yeux noirs de Teruel)
- Castellana (La castillane) dans sa variété Bilbiliana (de la ville de Bilbilis ou Calatayud)

La Rasa Aragonesa offre des agneaux parfaitement achevés quant à la composition des tissus de la carcasse atteignant des chiffres tels que 25% de graisse en moyenne pour les mâles et les femelles, pour un poids de carcasse de 10,74 Kg.

Cette croissance précoce est également valable pour un autre génotype purement aragonais regroupé sous le nom Roya Bilbiliana qui lui aussi détient pour l'agneau d'un an une précocité similaire, atteignant 26,6% de graisse pour l'ensemble des deux sexes pour un poids de carcasses de 10,6 Kg. Pour la race

Ojinegra de Teruel (aux yeux noirs de Teruel) les pourcentages de tissu adipeux ont été trouvés similaires à ceux des deux autres races préalablement cités.

Ce fait acquis d'une plus grande précocité suppose un facteur différentiel propre par rapport aux autres races.

Le tendre agneau d'Aragón doit réunir les critères suivants:

Agneaux sans distinction de sexe (mâles non castrés et femelles).

Conformation: le profil est rectiligne avec une tendance sous-convexe, des proportions harmonieuses, des contours légèrement arrondis.

Poids à l'état vivant à l'abattage en abattoir: entre 18 et 24 Kg.

Age à l'abattage: entre 70 et 90 jours.

Les caractéristiques de la viande après l'abattage et l'équarrissage sont:

Le poids de la carcasse: il est compris entre 8,5 et 11,5 Kg.

La graisse: La graisse externe est de couleur blanche et de consistance ferme.

TERNASCO DE ARAGÓN



La graisse des cavités est de couleur blanche couvrant au moins la moitié des rognons mais jamais leur totalité.

La couleur de la chair: rose pâle.

Les caractéristiques de la viande: c'est une viande tendre, avec un début d'infiltration grasseuse au niveau intramusculaire, très juteuse, de texture douce, apportant en conclusion un «bouquet» très agréable.

ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone de production d'ovins est comprise dans la Communauté Autonome d'Aragon, tout comme la zone d'abattage et d'équarrissage des carcasses.

PRODUCTION, ELABORATION ET OBTENTION DU PRODUIT

LA PRODUCTION

Les caractéristiques agroclimatiques du territoire aragonais ont favorisé le développement d'un sous-secteur ovin important, les moutons étant l'unique espèce capable de s'adapter à une production clairsemée et saisonnière des pâtures.

Ce type d'ovins réunit une série de critères particuliers quant à leur poids et à l'âge de l'abattage qui le différencie nettement des autres types d'ovins communément abattus en Espagne.

Pour leur alimentation, les brebis profitent aussi bien des restes de chaumes dans les champs que des pâturages naturels d'Aragon, où il existe une grande quantité d'herbes aromatiques comme le romarin, le thym...

L'agneau demeurera en stabulation à la bergerie, tétant le lait de sa mère pendant la nuit et consommant de l'aliment concentré de grande qualité, servi à discrétion pendant le jour.



La consommation d'aliment «ad libitum» combinée avec l'apport de lait maternel, permettent de compléter l'achèvement de la carcasse d'agneau (la composition des tissus, la distribution, la couleur et la consistance de la graisse, la tendresse, la couleur et le bouquet de la chair) aux poids et âges indiqués.

Il est strictement interdit d'utiliser des hormones de croissance ou des produits pour le terminer.

L'ÉLABORATION

Il n'existe aucun procédé spécial d'élaboration, vu que la préparation de la carcasse d'agneau ne requière que l'abattage, l'aération et puis la conservation comme l'indique le Règlement.

Ceci est un fait logique commun pour toutes les viandes fraîches destinées à la consommation de quelque espèce qu'elles proviennent, mais il faut bien répéter avec insistance la nécessité de suivre les directives citées.

L'OBTENTION DU PRODUIT

L'animal, une fois arrivé à l'abattoir, restera au repos au moins 12 heures avant son abattage, et on



TERNASCO DE ARAGÓN

lui donnera pendant ce temps de l'eau sucrée à 1% «ad libitum».

L'aération des carcasses sera effectuée jusqu'à ce que l'intérieur de la masse musculaire de la carcasse atteigne la meilleure température pour sa conservation et son transport.

Les carcasses seront conservées dans des chambres froides entre 3 ° et 4 °C pour une durée de 24 heures et entre 1 ° et 3 °C pour des périodes plus longues.

La période maximale de conservation ne dépassera pas 6 jours.



LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

Depuis des temps immémoriaux on utilise communément en Aragon l'appellation «ternasco» qui s'applique au type d'agneau de boucherie le plus usuel et le plus caractéristique de la région. Hors de la province, on connaît le ternasco pour son origine et sa grande qualité. Il est le produit des races qui l'ont créé, combiné avec les pâtures consommées par les brebis qui lui donnent son poids à l'âge de l'abattage.

Parmi les caractéristiques de la race aragonaise, on remarquera sa rusticité, son rendement et l'excellente qualité de sa viande et puis il y a aussi la nécessité de protéger les races lainières.

Les publications les plus récentes sur les caractéristiques de cette race remarquent une grande adaptation au milieu et une bonne utilisation des ressources ainsi que la qualité de la viande; des facteurs qui font que cette race non seulement s'est maintenue à travers les siècles mais a aussi progressé.

NATUREL

L'orographie. Située dans le nord-ouest de la péninsule, c'est une région de grand contrastes, formée par trois provinces: Saragosse, Huesca et Teruel.

Le climat. Le climat d'Aragon est un climat méditerranéen avec une influence continentale: Il est tempéré, aride et venteux dans la dépression centrale et plus froid et humide lorsqu'on se rapproche des Pyrénées et de la Cordillère Ibérique.

Les températures annuelles moyennes du centre de la dépression oscillent entre 14 ° et 15 °C Lorsque l'on monte vers le pied des montagnes (à plus de 500 m), la température diminue de quelques degrés avec une pluviométrie de 300 à 400 mm de précipitations annuelles augmentant jusqu'à 800 à 1.000 mm dans les zones élevées.

L'hydrographie. Le réseau hydrographique d'Aragon se répartit inégalement entre les quatre grandes vallées fertiles: celle de l'Ebro qui couvre la majeure partie du territoire (regroupant entièrement les provinces de Huesca et de Saragosse et les deux-tiers de la province de Teruel) et celles du Tajo, du Guadalaviar, du Turia et du Mijares qui occupent le dernier tiers méridional de la province de Teruel.



CORDERO MANCHEGO

DESCRIPTION DU PRODUIT

Le type d'animal apte à la production de «Cordero Manchego» ou agneau de la Mancha doit provenir uniquement de la race Manchega et réunir les critères suivants:

- Agneaux sans distinction de sexe (mâles non castrés et femelles).
- Poids à l'état vivant à l'abattage en abattoir entre 22 et 28 kilos.
- Age à l'abattage entre 60 et 90 jours.

L'Appellation Spécifique: «Cordero Manchego», «Agneau Manchego» protège les carcasses des catégories Extra et Primera qui doivent réunir les caractéristiques suivantes.

Le poids de la carcasse: il est compris entre 10 et 14 kilos.

La conformation: un profil longiligne, des contours arrondis et des proportions harmonieuses.

Les viandes: elles sont de type maigre à moyennement gras, elles sont recouvertes par une fine pellicule de graisse qui laisse apparaître partiellement les muscles sous-jacents. Cette pellicule est plus épaisse vers la croupe, à la naissance de la queue, dans la région dorsale et rénale, laissant à découvert les muscles du gigot et de l'épaule ainsi que les trapèzes.

La graisse: La couleur est blanc crémeux, aussi bien celle de couverture que celle des cavités et sa consistance est dure, elle ne couvre que partiellement les rognons.

La chair: Elle est de couleur rose pâle, très tendre et juteuse avec un commencement d'infiltration grasseuse au niveau intramusculaire qui apporte un bouquet particulier fort agréable.

ZONE GEOGRAPHIQUE

La superficie principale sur laquelle on exploite et élève la race Manchega comprend les régions suivantes:



1. Albacete: Mancha, Manchuela, Centro et Almansa.
2. Ciudad Real: Mancha, Campo de Calatrava et Campo de Montiel.
3. Cuenca: Manchuela, Mancha Baja et Mancha Alta.
4. Tolède: La Mancha.

PRODUCTION, ELABORATION ET OBTENTION DU PRODUIT.

LA PRODUCTION

La forte spécialisation ovine de la région répond à des systèmes traditionnels de production basés sur la race Manchega (Viande et lait), et sur l'utilisation de ressources fourragères marginales comme les terres en jachère, en friches, les chaumes et le maquis etc... dans des dépressions ou des milieux difficiles à cultiver.

En plus, dans les grandes étendues de cultures des grandes plaines de Castilla-La Mancha où l'on produit depuis l'antiquité, de la vigne, des céréales, et des légumineuses en grains, s'est développée un modèle de production ovine qui profite des chaumes et des jachères comme source principale de l'alimentation des moutons.

L'alimentation des agneaux devra s'effectuer en étables avec le lait de la mère complété «ad libitum» par de la paille blanche et des aliments concentrés autorisés par le Conseil de Réglementation. La période minimum d'allaitement naturel sera de 30 jours.

Après le sevrage, l'alimentation se fera avec de la paille blanche et des concentrés «ad libitum» autorisés par le Conseil de Réglementation.

En aucun cas on ne pourra lui donner des hormones de croissance ni des produits pour le terminer.

L'ÉLABORATION

Il n'existe pas de procédés spéciaux d'élaboration, vu que la préparation de la carcasse d'agneau ne requiert que l'abattage, l'aération et la conservation qui s'en suit, comme indiqué dans le Règlement.

L'OBTENTION DU PRODUIT

Une fois arrivé à l'abattoir, l'animal doit, avant l'abattage, rester au repos au moins douze heures durant lesquelles on lui donnera de l'eau sucrée à 1%, «ad libitum».

L'aération des carcasses s'effectue jusqu'à temps que l'intérieur de la masse musculaire de la carcasse atteigne la température qui convienne à sa conservation et à son transport.

Les carcasses seront conservées dans des chambres froides entre 3 ° et 4 °C pour des temps inférieurs à 24 heures, et entre 1 ° et 3 °C pour des périodes de temps plus prolongées.

Le temps maximum de conservation ne dépassera pas 6 jours.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

Selon Sanchez Belda (1994) il faut rechercher la provenance de la race Manchega dans les ovins primitifs des bords méditerranéens qui formèrent la première branche de l'espèce adaptée aux pays secs limités en possibilités fourragères et fortement dépendants du climat et des saisons.

Depuis les temps anciens, moutons et brebis furent le principal bétail de la Mancha. Exploités pour leur laine et leur lait, ils donnaient parallèlement de bons agneaux. Les citations abondent sur les moutons de la Mancha, surtout dans «Don Quichotte de la Manche» le roman le plus célèbre de tous les temps, qui donna son renom à cette terre, berceau de la race Manchega: la province de la Manche ou Mancha.

Dans cette région, l'élevage a tenu historiquement une grande importance représentant 32% de la production finale agraire (PFA) en 1990. Ainsi, comme conséquence de ses caractéristiques climatiques et agronomiques, elle est devenue une zone importante d'élevage traditionnel, de spécialisation extensive où l'élevage des ovins est la principale activité.

NATUREL

La Mancha ce sont les vieilles terres à spart ou genêts d'Espagne des Romains que les Arabes ap-



pelèrent «Manyá» qui finit par signifier «sans eau». Ces deux appellations montrent clairement le caractère sec de la région.

Elle est assez faiblement peuplée de villages dispersés mais assez grands. C'est une zone agricole par excellence. On la considère comme une bonne région agricole surtout pour la laine.

L'orographie. Quoique traditionnellement, on considère la province de Castilla-Mancha comme un espace plat dont le trait le plus caractéristique est la région naturelle de la Mancha, la réalité correspond plutôt à un plateau élevé sillonné de montagnes. Les 2/3 du territoire sont à une altitude de 600 m et il n'y a aucun endroit qui ne soit situé à moins de 200 m au-dessus du niveau de la mer.

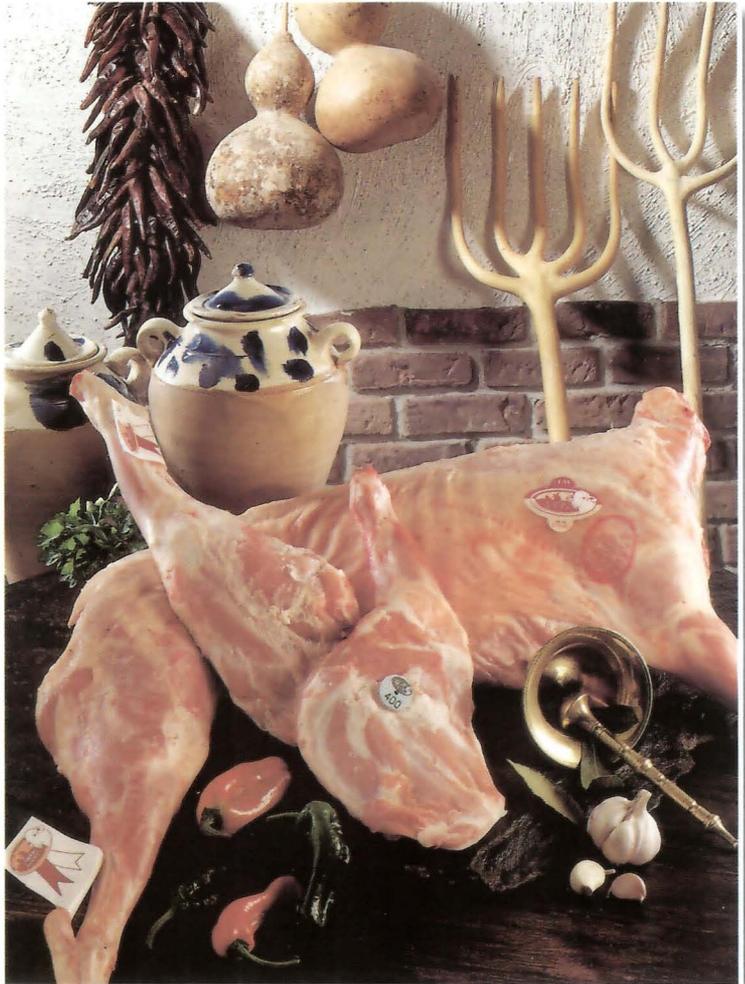
L'hydrographie. Les principaux fleuves et rivières sont: Le Tajo, le Guadiana supérieur, le Júcar supérieur et moyen, le Záncara, le Cigüela, le Jabalón et le Riánsares qui malgré des débits très irréguliers sont très utilisés pour l'arrosage.

La climatologie. Le climat et plus concrètement ses deux éléments principaux: la température et les précipitations sont les facteurs fondamentaux pour la pratique de l'agriculture et de l'élevage extensif. Dans le cas de la province de Castilla-Mancha, le climat est défini comme méditerranéen tempéré de caractère continental avec des contrastes ther-

miques notables, selon les jours et les saisons et une distribution déséquilibrée de pluies déjà très rares.

L'analyse des températures annuelles moyennes indique que les maximales absolues peuvent dépasser les 35 °C. En été, le mois le plus chaud est juillet avec des moyennes de 25 °C ou plus.

Les précipitations annuelles atteignent des valeurs proches des 400 mm, ce qui est un chiffre très faible, et en plus elles sont réparties de forme inégale.





POLLO Y CAPÓN DEL PRAT

DESCRIPTION DU PRODUIT

Les poulets et chapons protégés par l'Appellation sont de la race Prat, les chapons étant castrés de manière chirurgicale.

La race Prat, originaire de la région de Baix Llobregat est l'une des espèces les plus typiques et les plus appréciées pour ses qualités de bonne pondueuse, elle produit des œufs de grande taille (plus de 55 gr) de couleur rosée, et spécialement pour la finesse et le moelleux de sa chair.

Les caractéristiques de cette race sont les suivantes:

La tête est moyenne, large et allongée. La face lisse sans granulation. Le bec est grand, fort et vigoureux, de ton obscur. Les yeux sont grands, de couleur noisette-rougeâtre ronds et proéminents. La crête a cinq ou six pointes, elle est charnue, large et de couleur rouge. Le cou est robuste et long. La poitrine est large et profonde avec des blancs de volaille bien faits. La queue est abondante et grande. Les cuisses sont grandes et charnues. Les pattes et les doigts sont d'un bleu ardoise plus ou moins soutenu.

Les poulets et chapons de la race Prat se distinguent des autres par leurs pattes bleues, leur peau nacré, leur large poitrine et par la finesse et

l'onctuosité de leur chair qui ne contient pas de graisses excessives.

ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone protégée par cette Appellation correspond aux communes de Castelldefels, de Cornellá de Llobregat, d'El Prat de Llobregat, de Gavaá, de Sant Boi de Llobregat, de Sant Climent de Llobregat, de Sant Feliu de Llobregat, de Viladecans et de Santa Coloma de Cervelló.

PRODUCTION, ELABORATION ET OBTENTION DU PRODUIT

LA PRODUCTION

Les œufs réservés à l'incubation seront de couleur rosée, bien formés et d'un poids minimum de 55 gr.

Les poussins seront de couleur beige doré et auront un poids minimum de 32 gr.

L'alimentation qui sera donnée aux poulets leur permettra une croissance harmonieuse sans les engraisser excessivement.

POLLO Y CAPÓN DEL PRAT



Les matières premières administrées aux animaux sont:

Les premiers jours de la vie du poussin, on lui donne:

- De l'aliment de démarrage.

A partir du cinquième jour et jusqu'à l'abattage:

- De l'aliment sans graisse de 31.000 CM (calories métabolisées)
- 18 à 19% de protéine brute.

On autorise:

- Les céréales et leurs équivalents.
- Les galettes de soja et de tournesol.
- Les galettes de colza.
- Les farines de luzerne.
- Les produits lactés maigres.
- Les mélasses de betterave.

Tous les facteurs de croissance sont strictement interdits ainsi que les antioxydants, les émulsifiants, les épaississants et les gélifiants.

L'ÉLABORATION

L'élaboration est réduite aux opérations d'abattage, de dépeçage et de classification des morceaux avant de pouvoir recevoir l'Appellation Spécifique «Pollo y capón del Prat» (Poulet et chapon du Prat).

L'OBTENTION DU PRODUIT

La viande protégée par l'Appellation Spécifique «Poulet et chapon du Prat» provient de fermes enregistrées et conforme aux conditions indiquées dans le paragraphe relatif à la description du produit.

Les poulets et les chapons sont abattus à un âge minimum de 77 jours pour les uns et de 182 jours pour les autres.

Les conditions de transport et d'attente à l'abattoir ne devront pas occasionner aux animaux de dommages ou de maux.

On limitera au maximum l'absorption d'eau dans les carcasses en contrôlant la température de l'échaudage ainsi que les jets d'eau courante.

La date limite de vente sera de 7 jours après l'abattage.

Seules, les carcasses de la catégorie A, fraîches et réfrigérées sont protégées par le label de l'Appellation Spécifique. Elles seront présentées sous les formes suivantes:

- De manière traditionnelle, vidée de ses tripes.
- Préparée pour la cuisson.



- Coupées en morceaux: en quarts ou en moitiés.

La congélation des carcasses est totalement interdite.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

Les origines des poulets de la race Prat aux pattes bleues remontent à la moitié du XIX^{ième} siècle mais ce ne fut pas avant le début du XX^{ième} siècle que l'on commença à l'étudier et à la propager avec un élevage conscient et tourné vers l'amélioration de la race.

Il existe des documents datant de 1752 et de 1772 qui accréditent la production avicole dans la région du Prat. On y fait la distinction entre les chapons du Prat et les chapons ordinaires, c'est à dire qu'alors les chapons de la race Prat étaient déjà fameux.

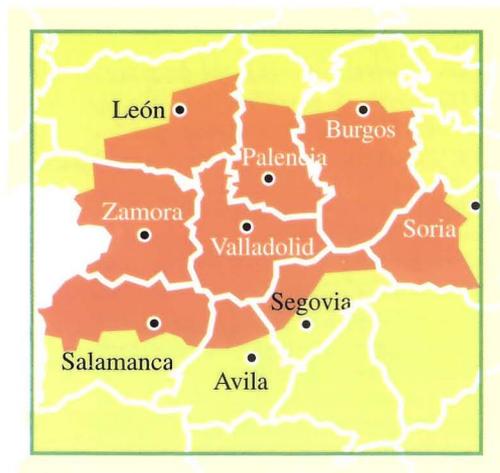
La Mairie du Prat qui connaissait l'existence de cette race dans les fermes de sa commune et qui était soucieuse de veiller à sa conservation, organisa en 1974 la première exposition de poules du Prat.

NATUREL

L'orographie et l'hydrographie. La zone de production du poulet se trouve dans la plaine du delta du fleuve Llobregat, située au sud de la ville de Barcelone.

El Prat de Llobregat constitue donc une plaine qui possède toutes les caractéristiques des terres deltaïques.

Le climat. Dans cette région, le climat est de type méditerranéen avec des étés secs et chauds et des hivers doux et un maximum de précipitations au printemps et en été.



LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

DESCRIPTION DU PRODUIT

On entend par «lechazo» agneau de lait, le petit d'une brebis qui tète encore sa mère. On utilise indifféremment ce terme pour se référer à des mâles ou à des femelles et son champ linguistique est compris dans la locution «Cordero Lechal» (Agneau de Lait), un hispanisme qui est utilisé dans la région géographique de la vallée du Duero.

Le type de bêtes apte à la production de l'Appellation Spécifique «Lechazo ou agneau de lait de Castille y León» provient des races suivantes:

- Churra.
- Castellana.
- Ojalada.

On admet seulement les croisements entre les races indiquées.

«L'agneau de lait de Castille y León» doit réunir les critères suivants:

- Agneaux sans distinction de sexe.

- Poids à l'état vivant à l'abattoir: de 9 à 12 Kg.
- Age à l'abattage: 35 jours.

L'alimentation des agneaux de lait sera exclusivement composée de lait maternel.

En aucun cas la mère ne devra recevoir d'hormones de croissance ou de produits destinés à terminer l'engraissement.

Seules seront protégées par l'Appellation Spécifique les carcasses des catégories Extra et Primera qui remplissent les conditions suivantes.

Le poids de la carcasse: il y a deux formes de présentation:

- Sans tête ni fraise mais avec l'épiploon.: de 4,5 Kg à 7 Kg.
- Avec la tête, la fraise et l'épiploon: de 5,5 Kg à 8 Kg.

Les caractéristiques de la graisse:

- La graisse externe est de couleur blanc séreux.
- L'épiploon couvrira la carcasse.

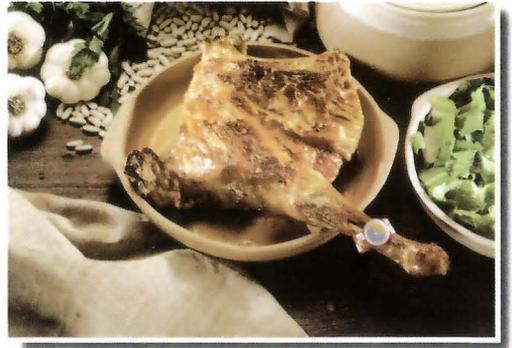
- Les rognons seront seulement recouverts sur la moitié de leur surface.

La conformation:

- Le profil est rectiligne avec des tendances sous-convexes.
- Les proportions sont harmonieuses.
- Les contours légèrement arrondis.

La couleur de la chair: blanc nacré ou rose pâle.

Les caractéristiques de la chair: la chair est très tendre avec peu d'infiltration, il y a de la graisse intramusculaire, une grande jutosité et une texture très douce.



ZONE GEOGRAPHIQUE

La zone de production d'ovins est comprise dans les régions agricoles de la Communauté Autonome de Castilla-León et correspond à la zone d'abattage et d'équarrissage des carcasses.

OBTENTION DU PRODUIT

Le transport du bétail à l'abattoir sera effectué dans des véhicules dûment autorisés, de façon à ce que l'animal ne souffre pas de dommages ni de maux qui pourraient affecter son bien-être ou son intégrité physique. On évitera d'attraper les animaux par la peau, de leur donner des coups ou de trop les serrer pendant le transport. Le transport sera de préférence effectué le matin et on évitera les longs parcours.

Le temps de repos sera le minimum obligatoire et dans chaque cas, on se conformera à la législation en vigueur.

Tous les animaux qu'on aura rassemblés à l'abattoir seront abattus le jour même, avant que 10 heures ne se soient écoulées depuis leur arrivée.

L'aération des carcasses sera effectuée dans des pièces à 4 °C où celles-ci resteront jusqu'au jour suivant. Aucune carcasse ne pourra être expédiée avant ce délai.

Ensuite, les carcasses devront être conservées dans des chambres réfrigérées 1 °C et durant une période maximale de 5 jours.

On notera que la période maximale de commercialisation ne devra pas dépasser 8 jours après

l'abattage et toujours en respectant la chaîne du froid.

A travers ses services techniques, Le Conseil de Réglementation déterminera l'aptitude des carcasses à protéger par l'Appellation Spécifique en se basant sur son règlement et, en accord avec les normes de qualifications établies, apposera une plaque de métal, d'usage alimentaire, numérotée sur chaque quartier, plaque où figureront le logo du Conseil de Réglementation et les indications qui permettront l'identification du produit protégé.

Sur les pièces dépecées, on collera des étiquettes autocollantes numérotées et portant le logo de façon à pouvoir identifier le produit protégé.

La répartition et la distribution des carcasses de «Lechazo ou agneau de lait de Castilla y León» aux boucheries de détail, sa conservation et sa vente rempliront les normes de l'Appellation Spécifique. On évitera à tout moment la détérioration de la qualité du produit.

LIEN AVEC L'ENVIRONNEMENT

HISTORIQUE

Le plus ancien témoignage que l'on puisse citer sur la présence et l'élevage des ovins sur le territoire qui aujourd'hui constitue La Castilla-León, date de l'invasion celte. Les peintures rupestres de las Batuecas, près de Salamanque, le prouvent. Ce renseignement a été recueilli dans le livre «La race Churra en Castilla-León» édité par la Junta de Castilla-



León et qui est un recueil de plusieurs auteurs 1991.

Un fait important pour l'élevage ovin qui eut lieu au Moyen âge fut la reconnaissance par le roi Alphonse X Le Sage, de La Mesta, un groupe d'éleveurs qui planifiaient la répartition des pâturages, le calendrier d'utilisation etc...

Gregorio Matallana dans son livre: «La brebis Churra au pays des champs» fait référence aux agneaux de lait en disant: «...du point de vue de la production ovine, le développement précoce est intéressant et on l'obtient en donnant aux brebis une bonne alimentation pendant la gestation et ensuite aux agneaux de lait un allaitement copieux».

NATUREL

Les 94.147 Km2 du territoire régional correspondant sont répartis entre neuf provinces et constituent l'unité morphologique du sous-plateau nord.

On a souvent appliqué à la Communauté de Castilla-Leon le qualificatif d'homogène, en faisant référence aussi bien au paysage naturel qu'aux gens qui la composent. Il est sûr que cette qualification provient en grande partie de l'homogénéité du relief, de la lithologie, du climat, de l'hydrologie, des sols et des ressources agricoles.

On a aussi, en nombreuses occasions identifié cette région avec la vallée hydrographique du Duero. Il est évident que le Duero recueille et organise la majeure partie du drainage de l'eau en Castilla-León; 84% du territoire régional est compris à l'intérieur de cette vallée mais on trouve quand même sur ce territoire les vallées d'autres fleuves comme le Miño, l'Ebro et le Tajo.

Topographie. Le relief et l'altitude se présentent comme les traits les plus remarquables de Castilla-León. Ils déterminent clairement les conditions écologiques de la région, le relief étant la colonne vertébrale de l'environnement physique.

66,5% de la superficie de Castilla-León (qui est un total de 94.147 km²), se trouvent situés entre 600 m et 1000 m d'altitude au-dessus du niveau de la mer.

Cette superficie plane et élevée est disposée dans le centre et l'intérieur de la Communauté Autonome.

31,4% de sa surface se situe entre 1.000 m et 2.000 m. Les provinces d'Avila et de León ont plus de 50% de leur surface à plus de 1.000 m d'altitude et celle de Soria en a plus de 70%.

Le climat. Le climat de Castilla y León enregistre une période hivernale rigoureuse et longue, durant laquelle se produisent d'abondants brouillards persistants ainsi que des gelées précoces et tardives. Les étés sont courts et irréguliers, s'y entremêlent des périodes torrides et arides avec d'autres plus froides.

Les températures oscillent entre une moyenne minimale de 5 °C et une moyenne maximale de 18 °C avec des extrêmes de 20 °C et de 40 °C.

Quant aux précipitations, on distingue deux zones:

- La zone centrale et plane est aride et enregistre un déficit de pluies.
- La zone montagneuse est humide, avec une sécheresse estivale modérée.



VIANDES FRAÎCHES

AVEC APPELLATION SPÉCIFIQUE ET INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉES

1. CARNE DE ÁVILA



Nº Exploitations-Production	213
Exploitations-Engraisage	66
Nº Abattoirs	12
Nº Salles de découpe	14
Nº Animaux abattus	2.322
Tm de Viande avec Appellation	636

Races autorisées:

Avileña Negra Ibérica

2. TERNERA DE LA SIERRA DE GUADARRAMA



Nº Exploitations-Production	*
Exploitations-Engraisage	*
Nº Abattoirs	*
Nº Salles de découpe	*
Nº Animaux abattus	*
Tm de Viande avec Appellation	*

Races autorisées:

Avileña-Negra Ibérica, Limusina, Charoles y sus cruces.

* Sans données, 1ère année d'Appellation

3. CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA



Nº Exploitations-Production	104
Exploitations-Engraisage	99
Nº Abattoirs	3
Nº Salles de découpe	3
Nº Animaux abattus	990
Tm de Viande avec Appellation	270

Races autorisées:

Morucha

4. TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES



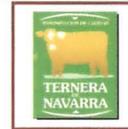
Nº Exploitations-Production	*
Exploitations-Engraisage	*
Nº Abattoirs	*
Nº Salles de découpe	*
Nº Animaux abattus	*
Tm de Viande avec Appellation	*

Races autorisées:

Bruna de los Pirineos, Charolais, Limousine y Blanco Azul Belga y sus cruces adaptadas a la zona

* Sans données, 1ère année d'Appellation

5. TERNERA DE NAVARRA



Nº Exploitations-Production	*
Exploitations-Engraisage	*
Nº Abattoirs	*
Nº Salles de découpe	*
Nº Animaux abattus	*
Tm de Viande avec Appellation	*

Races autorisées:

Pirenaica, Blonde de Aquitania, Parda Alpina y Charolais y sus cruces

* Sans données, 1ère année d'Appellation

6. TERNERA GALLEGA



Nº Exploitations-Production	9.967
Exploitations-Engraisage	493
Nº Abattoirs	42
Nº Salles de découpe	19
Nº Animaux abattus	45.706
Tm de Viande avec Appellation	9.726

Races autorisées:

Rubia Gallega, Morenas del Noroeste y sus cruces con: Frisona y Pardo Alpina

VIANDES FRAÎCHES

AVEC APPELLATION SPÉCIFIQUE ET INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉES

7. TERNASCO DE ARAGÓN



Nº Exploitations-Production	631
Exploitations-Engraissage	7
Nº Abattoirs	5
Nº Salles de découpe	*
Nº Animaux abattus	99.165
Tm de Viande avec Appellation	999

Races autorisées:

Rasa Aragonesa, Ojinegra de Teruel, Castellana (Roya Bibilitana)

* Registres non considérés par le Règlement

9. POLLO Y CAPÓN DEL PRAT



N.º Explotaciones-Producción	1
Exploitations-Engraissage	*
Nº Abattoirs	1
Nº Salles de découpe	1
Nº Animaux abattus	2.884
Tm de Viande avec Appellation	7

Races autorisées:

Prat

* Registres non considérés par le Règlement

8. CORDERO MANCHEGO



Nº Exploitations-Production	210
Exploitations-Engraissage	12
Nº Abattoirs	5
Nº Salles de découpe	7
Nº Animaux abattus	20.672
Tm de Viande avec Appellation	253

Races autorisées:

Manchega

10. LECHAZO DE CASTILLA-LEÓN



Nº Exploitations-Production	341
Exploitations-Engraissage	*
Nº Abattoirs	14
Nº Salles de découpe	*
Nº Animaux abattus	35.090
Tm de Viande avec Appellation	174

Races autorisées:

Churra, Castellana y Ojalada

* Registres non considérés par le Règlement

ADRESSES

CARNE DE ÁVILA

Padre Tenaguillo, 8
05004 ÁVILA
Tel. 920 35 22 28 / 21 13 49 - Fax 920 35 33 49
E-mail: avilena@avila.nes
Web: <http://www.fiab.es/castilla-leon/avila/avila.htm>

■ CARNE DE LA SIERRA DE GUADARRAMA

Complejo Agropecuario,
Ctra. de Guadalix, km 2,500
28770 COLMENAR VIEJO (Madrid)
Tel. 91 845 15 06

CARNE DE MORUCHA DE SALAMANCA

C/ Doctor Piñuela, 2, entreplanta
37002 SALAMANCA
Tel. 923 21 47 46 - Fax 923 21 47 46
E-mail: morucha@mmteam.interbook.net
Web: <http://sister.es/castilla-leon/morucha/index.html>

■ TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES

Francés Maciá, 12, entreplanta 1.^a
08600 BERGA (Barcelona)
Tel. 93 822 26 77 - Fax 93 822 26 77

■ TERNERA DE NAVARRA

Ctra. El Sadar, s/n - Edificio El Sario, piso 3.^o
31006 PAMPLONA (Navarra)

TERNERA GALLEGA

Mercado Nacional de Ganado, planta baja
15689 SANTIAGO DE COMPOSTELA (A Coruña)
Tel. 981 57 57 86 / 57 48 99 - Fax 981 57 48 95
E-mail: consejo@terneragallega.com
Web: <http://www.terneragallega.com>

TERNASCO DE ARAGÓN

Mercazaragoza, edif. Matadero, ofic. 20,
ctra. Cogullada s/n
50014 ZARAGOZA
Tel. 976 47 08 13 - Fax 976 47 08 13

CORDERO MANCHEGO

Ctra. de las Peñas, Km 3,200
02071 ALBACETE
Tel. 967 22 40 20 - Fax 967 22 25 17
E-mail: corderom@teleline.es

POLLO Y CAPÓN DEL PRAT

C/ del Centro, 33
08820 PRAT DE LLOBREGAT (Barcelona)
Tel. 93 379 00 57 - Fax 93 370 76 05

LECHAZO DE CASTILLA Y LEÓN

Plaza. de Madrid, 4 - 1.^o
47001 VALLADOLID
Tel. 983 30 17 50 - Fax 983 30 52 07
E-mail: lechazo@ctv.es

■ Requête d'enregistrement transmise à la Commission Européenne

CENTRO DE DOCUMENTACION FIA

3 5625 00012 7988



Alimentos de España



MINISTERIO
DE AGRICULTURA
PESCA Y ALIMENTACIÓN