

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Décret du 1^{er} septembre 2006 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc »

NOR : AGRP0600920D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement n° 2081/92/CEE modifié du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 641-2, L. 641-3, L. 641-5 et L. 641-6 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles L. 115-6 et L. 115-20 ;

Vu le décret du 1^{er} septembre 2006 relatif à l'agrément de la viande d'appellation d'origine contrôlée « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » ;

Vu la proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine en date du 27 mars 2006,

Décète :

Art. 1^{er}. – Seule a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » la viande bovine réfrigérée, à l'exception de la viande décongelée réfrigérée qui répond aux conditions définies par le présent décret, issue :

- de génisses âgées de 24 mois minimum ;
- de mâles castrés âgés de 30 mois minimum.

Un règlement technique d'application homologué par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et de la pêche et du ministre chargé de l'économie, des finances et de l'industrie, pris sur proposition du comité national des produits agroalimentaires de l'Institut national des appellations d'origine, précise les modalités d'application du présent décret.

Art. 2. – *Aire géographique.*

L'aire géographique de production des animaux comprend une zone de naissance, d'élevage et d'engraissement et une zone d'abattage.

Les animaux sont nés, élevés et engraisés dans la zone de naissance, d'élevage et d'engraissement qui est constituée du territoire des communes ou de parties des communes suivantes :

Département de l'Ardèche

Communes retenues en totalité : Borée, La Rochette, Lachamp-Raphaël, Le Béage, Sagnes-et-Goudoulet, SaintClément, Sainte-Eulalie.

Communes retenues en partie : Cros-de-Géorand, Issarlès, Le Lac-d'Issarlès, Saint-Andéol-de-Fourchades, Saint-Martial, Usclades-et-Rieutord.

Département de la Haute-Loire

Communes retenues en totalité : Chaudeyrolles, Fay-sur-Lignon, Freycenet-la-Cuche, Freycenet-Latour, Les Etables, Les Vastres, Moudeyres.

Communes retenues en partie : Araules, Champclause, Laussonne, Mazet-Saint-Voy, Le Monastier-sur-Gazeille, Montusclat, Presailles, Saint-Front.

Un document cartographique définissant les limites de la zone est déposé dans les communes retenues en partie.

La zone d'abattage est constituée de la totalité du territoire des communes de la zone de naissance, d'élevage et d'engraissement à laquelle s'ajoute le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ardèche

Accons, Ailhon, Aizac, Ajoux, Albon-d'Ardèche, Alboussière, Alissas, Annonay, Antraigues-sur-Volane, Arcens, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Asperjoc, Aubenas, Beauchastel, Beauvène, Boffres, Bozas, Boucieu-le-Roi, Boulieu-lès-Annonay, Burzet, Chalencon, Chambon (Le), Champis, Chanéac, Charmes-sur-Rhône, Châteaubourg, Châteauneuf-de-Vernoux, Cheminas, Cheylard (Le), Colombier-le-Jeune, Colombier-le-Vieux, Cornas, Coucouron, Coux, Crestet (Le), Creysseilles, Davézieux, Désaignes, Devesset, Dornas, Dunière-sur-Eyrieux, Eclassan, Empurany, Etables, Flaviac, Fons, Freyssenet, Genestelle, Gilhac-et-Bruzac, Gilhoc-sur-Ormèze, Gluiras, Glun, Gourdon, Guilhaud-Granges, Intres, Issamoulenc, Issanlas, Jaunac, Juvinas, Labastide-sur-Besorgues, Labatie-d'Andaure, Labegude, Lachapelle-Graillouse, Lachapelle-sous-Aubenas, Lachapelle-sous-Chanéac, Lafarre, Lalouvesc, Lamastre, Lanarce, Lavillatte, Laviolle, Lemps, Lentillères, Lesperon, Lyas, Marcols-les-Eaux, Mariac, Mars, Mauves, Mazan-l'Abbaye, Mercuer, Mezilhac, Monestier, Montpezat-sous-Bauzon, Nonières, Nozières, Ollières-sur-Eyrieux (Les), Ozon, Pailharès, Péreyres, Plats, Pourchères, Pranles, Préaux, Privas, Quintenas, Rochepaule, Roiffieux, Rompon, Roux (Le), Saint-Agrève, Saint-Alban-d'Ay, Saint-Andéol-de-Vals, Saint-André-en-Vivarais, Saint-Appolinaire-de-Rias, Saint-Barthélemy-le-Meil, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Basile, Saint-Christol, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cierge-sous-le-Cheylard, Saint-Cirgues-en-Montagne, Saint-Clair, Saint-Cyr, Saint-Didier-sous-Aubenas, Saint-Etienne-de-Boulogne, Saint-Etienne-de-Fontbellon, Saint-Etienne-de-Serre, Saint-Félicien, Saint-Fortunat-sur-Eyrieux, Saint-Genest-Lachamp, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Jean-Chambre, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Jean-Roure, Saint-Jeure-d'Andaure, Saint-Jeure-d'Ay, Saint-Joseph-des-Bancs, Saint-Julien-Boutières, Saint-Julien-du-Gua, Saint-Julien-du-Serre, Saint-Julien-Labrousse, Saint-Julien-le-Roux, Saint-Julien-Vocance, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Marcel-lès-Annonay, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Maurice-en-Chalencon, Saint-Michel-d'Aurance, Saint-Michel-de-Boulogne, Saint-Michel-de-Chabrillanoux, Saint-Péray, Saint-Pierre-de-Colombier, Saint-Pierre-sur-Doux, Saint-Pierreville, Saint-Priest, Saint-Privat, Saint-Prix, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Sauveur-de-Montagut, Saint-Sernin, Saint-Sylvestre, Saint-Symphorien-de-Mahun, Saint-Victor, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Satillieu, Sécheras, Silhac, Soyons, Talencieux, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Ucel, Vals-les-Bains, Vanosc, Vaudevant, Vernosc-les-Annonay, Vernoux-en-Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villevoce, Vion, Vocance, Voulte-sur-Rhône (La).

Département de la Drôme

Alixan, Barbières, Barcelonne, Baume-Cornillane (La), Baume-d'Hostun (La), Beaumont-lès-Valence, Beaumont-Montoux, Beauregard-Baret, Beauvallon, Besayes, Bourg-de-Péage, Bourg-lès-Valence, Chabeuil, Chaffal (Le), Chalon (Le), Chanos-Curson, Chantemerle-lès-Blés, Charpey, Châteaudouble, Châteauneuf-sur-Isère, Châtillon-Saint-Jean, Chatuzange-le-Goubet, Clérieux, Combovin, Crépol, Crozes-Hermitage, Erôme, Etoile-sur-Rhône, Eymeux, Génissieux, Geyssans, Hostun, Larnage, Malissard, Marches, Mercuro, Miribel, Montéléger, Montélier, Montmeyran, Montmiral, Montvendre, Mours-Saint-Eusèbe, Parnans, Peyrins, Peyrus, Pont-de-l'Isère, Portes-lès-Valence, Roche-de-Glun (La), Rochefort-Samson, Romans-sur-Isère, Saint-Bardoux, Saint-Bonnet-de-Valclérieux, Saint-Laurent-d'Onay, Saint-Marcel-lès-Valence, Saint-Michel-sur-Savasse, Saint-Paul-lès-Romans, Serves-sur-Rhône, Tain-l'Hermitage, Triors, Upie, Valence, Veauunes, Granges-les-Beaumont, Gervans, Jaillans, Saint-Vincent-la-Commanderie.

Département de la Haute-Loire

Alleyrac, Chadron, Goudet, Saint-Martin-de-Fugères, Salettes, Dunières, Montfaucon-en-Velay, Montregard, Raucoules, Riotord, Saint-Bonnet-le-Froid, Saint-Julien-Molhesabate, Aiguilhe, Chadrac, Chaspinhac, Malrevers, Monteil (Le), Pagnac, Arzac-en-Velay, Coubon, Lantriac, Pertuis (Le), Queyrières, Saint-Etienne-Lardeyrol, Saint-Hostien, Saint-Julien-Chapteuil, Saint-Pierre-Eynac, Chambon-sur-Lignon (Le), Chenereilles, Mas-de-Tence (Le), Saint-Jeures, Tence, Beaux, Bessamoret, Grazac, Lapte, Saint-Julien-du-Pinet, Yssingeaux, Blavozy, Brives-Charensac, Saint-Germain-Laprade, Ceyssac, Espaly-Saint-Marcel, Vals-près-le-Puy, Saint-Pal-de-Mons, Sainte-Sigolène, Villettes (Les), Puy-en-Velay (Le).

Département de la Lozère

Auroux, Chastanier, Cheylard-l'Evêque, Fontanes, Langogne, Luc, Naussac, Rocles, Saint-Flour-de-Mercoire.

Art. 3. – Types d'animaux.

Les bovins sont de race « Aubrac », « Salers », « Charolais », « Limousin ». Le croisement entre ces races ainsi que le croisement entre une femelle de race « Montbéliarde » ou « Abondance » et un mâle de race « Charolais » ou « Limousin » sont autorisés.

Les animaux ne doivent pas présenter une hypertrophie musculaire (culard).

Leur morphologie doit répondre aux caractéristiques suivantes :

- développement musculaire moyen à important ;
- développement squelettique en bon rapport avec le format de la race ;
- bonnes aptitudes fonctionnelles.

Art. 4. – Prairies de fauche et pâtures.

Les prairies de fauche et pâtures utilisées pour l'alimentation des animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine contrôlée « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » sont situées dans la zone d'élevage définie à l'article 2 du présent décret.

Les conditions d'entretien des prairies de fauche et des pâtures définies ci-après sont précisées dans le règlement technique précité.

Les prairies de fauche et pâtures doivent présenter une flore strictement naturelle. Une prairie de fauche ou une pâture semée ne peut être utilisée pour l'alimentation des animaux destinés à produire de la viande d'appellation d'origine contrôlée « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » qu'à l'issue d'une période de dix ans après le semis.

Les prairies de fauche sont fauchées au moins une fois par an. Seule la première coupe est utilisée pour l'alimentation des animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine contrôlée « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc ». Le foin est séché sur pré et stocké dans des conditions lui permettant d'être identifié des autres foins ne répondant pas aux conditions du présent décret.

Les pâtures sont pâturées chaque année.

Art. 5. – Elevage et engraissement.

Conditions générales

La castration des mâles est effectuée au plus tard à l'âge de 15 mois.

Le chargement total de l'exploitation ne peut excéder 1,4 d'unité gros bétail (UGB) par hectare de surface fourragère principale (SFP).

La superficie des prairies de fauche et des pâtures est au minimum de 0,7 hectare pour chaque bovin destiné à la production de viande d'appellation d'origine contrôlée « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc ».

La ration de base des animaux est constituée exclusivement d'herbe pâturée ou de foin. Le foin et les compléments alimentaires sont distribués manuellement.

Période d'élevage avant engraissement

Les animaux pâturent au minimum du 21 juin au 21 septembre. Ils utilisent les pâtures naturelles ainsi que les regains sur prairies de fauche.

Les animaux sont à l'étable au minimum du 30 novembre au 30 mars. Au cours de cette période, le foin leur est distribué à volonté.

Des compléments protéiques et énergétiques peuvent leur être apportés dans les conditions précisées dans le règlement technique précité.

Engraissement final avant abattage

Les animaux sont présents au moins six mois continus jusqu'à leur abattage dans l'exploitation sur laquelle est réalisé leur engraissement.

Les animaux destinés à l'engraissement sont rentrés à l'étable avant le 1^{er} novembre précédant leur abattage. Ils doivent présenter un état d'engraissement suffisamment faible pour permettre un engraissement de finition lent au cours de l'hiver.

L'engraissement s'étend sur une période de 110 jours minimum à compter de l'entrée de l'animal à l'étable. Durant cette période, l'animal reçoit une alimentation essentiellement à base de foin. Des compléments alimentaires limités sont autorisés. Leur composition et leur quantité journalière sont fixées dans le règlement technique précité. Les animaux sont alimentés individuellement à l'auge.

Les animaux font l'objet de soins attentifs de la part de l'éleveur leur permettant de présenter un bon état de propreté et de docilité.

Art. 6. – Conditions de transport et d'abattage.

La manipulation des animaux avant l'abattage est réalisée de manière à minimiser les facteurs susceptibles de leur causer du stress et d'influer négativement sur la qualité finale du produit.

La période d'abattage des animaux est comprise entre le 1^{er} février et le 31 mai.

L'abattage de l'animal doit intervenir au plus tard le lendemain de son déchargement à l'abattoir. Pendant la phase d'attente, l'animal doit être dans un local calme avec de l'eau.

L'éviscération est effectuée avec un ensachage ou une ligature de l'œsophage et de l'anus.

La carcasse est fendue soit au couperet, soit à la scie à ruban ou à la scie « va-et-vient ». Elle est accompagnée de l'oreille sur laquelle est agrafée la boucle d'identification de l'animal jusqu'à sa sortie de l'abattoir.

Le douchage de la carcasse est interdit sauf pour la partie abdominale lorsqu'elle a été souillée accidentellement. L'é moussage est interdit.

Les carcasses doivent présenter les caractéristiques suivantes :

- un poids fiscal de 280 kilogrammes minimum pour les génisses et de 320 kilogrammes minimum pour les bœufs ;
- être cirée à légèrement couverte sans amas ponctuel de gras ;
- un gras externe blanc à blanc crème ;
- la viande est de couleur rouge franc à pourpre, elle est persillée et tendre à très tendre.

Le ressuage des carcasses est effectué en évitant une réfrigération brutale : la température à cœur doit être comprise entre 10 et 15 °C dix heures après l'abattage et doit être inférieure ou égale à 7 °C quarante-huit heures après l'abattage.

Le long de la chaîne d'abattage, de ressuage et de maturation, les carcasses ne doivent jamais se toucher.

A la fin de la période de ressuage, les carcasses font l'objet d'une notation par l'abattoir en fonction des caractéristiques définies ci-dessus et dans les conditions précisées dans le règlement technique précité.

Toute découpe de la viande au détail est exclusivement réalisée au moment de la vente au consommateur final.

Art. 7. – Agrément.

Pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc », la viande doit avoir satisfait aux dispositions du décret du 1^{er} septembre 2006 relatif à l'agrément de la viande d'appellation d'origine contrôlée « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc ».

Art. 8. – Identification et étiquetage de la viande AOC.

L'identification et l'étiquetage de la viande d'appellation d'origine contrôlée « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » sont réalisés à l'issue de la notation des carcasses par l'abattoir.

Elle se traduit par l'apposition immédiate sur le faux-filet, le gîte, l'épaule, le carapçon de chaque demi-carcasse d'un tampon portant la mention « FGM » ou « Fin Gras du Mézenc » ou de tout autre système validé par les services de l'INAO et distribué par l'organisme agréé.

Jusqu'au distributeur final, la carcasse et les pièces de découpe qui en résultent sont accompagnées d'une étiquette qui précise au minimum :

- le nom de l'appellation ;
- la mention « AOC » ou « Appellation d'origine contrôlée » ;
- le numéro national d'identification de l'animal ou le numéro de tuerie ;
- le numéro de l'exploitation de l'éleveur ;
- le nom, l'adresse de l'abattoir et son numéro d'agrément ;
- la date d'abattage ;
- pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la mention « Le temps de maturation sur os entre les dates d'abattage des animaux et de la vente au détail au consommateur final est de dix jours pleins au minimum ».

Art. 9. – Protection.

L'emploi de toutes indications ou de tous signes susceptibles de faire croire qu'une viande a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc » alors qu'elle ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret sera poursuivi conformément à la législation générale sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine contrôlées.

Art. 10. – La viande issue de bovins qui, avant la publication du présent décret, ont été identifiés avant leurs 15 mois auprès de l'Association Fin Gras du Mézenc et qui répondent aux conditions de production dudit décret peut être admise au bénéfice de l'appellation d'origine contrôlée « Fin Gras » ou « Fin Gras du Mézenc ».

Art. 11. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et le ministre de l'agriculture et de la pêche sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 1^{er} septembre 2006.

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
DOMINIQUE BUSSEREAU

DOMINIQUE DE VILLEPIN

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*
THIERRY BRETON