

**DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT  
DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE  
- BOEUF DE CHALOSSE -**

**Association Boeuf de Chalosse**

*Mairie*

40250 LOURQUEN

## SOMMAIRE

	PAGES
<b>I - PRESENTATION DU GROUPEMENT DEMANDEUR</b>	4/19
<b>II - DENOMINATION DU PRODUIT</b>	5/19
<b>III - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE</b>	5/19
<b>IV - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE</b>	7/19
<b>V - CAHIER DES CHARGES</b>	11/19
<b>V.1 Description du produit</b>	11/19
1) Définition du produit	11/19
2) Origine génétique	12/19
3) Type d'animal	12/19
4) Caractéristiques des carcasses	12/19
5) Mode de commercialisation	12/19
<b>V.2 Eléments prouvant l'origine - Traçabilité</b>	13/19
<b>V.3 Méthode d'obtention</b>	16/19
1) Conditions générales	16/19
2) Alimentation en phase d'élevage	16/19
3) Alimentation en phase d'engraissement	17/19
<b>V.4 Contrôles</b>	17/19
<b>V.5 Etiquetage</b>	18/19
<b>V.6 Exigences communautaires et nationales</b>	19/19

## AVANT PROPOS

Pour que la viande de boeuf conserve son image festive, il faut que soient associés les plaisirs du goût, de la connaissance des origines de la viande et celui d'être rassuré sur les qualités d'élevage des animaux. La Chalosse, petite région naturelle coincée entre la plaine landaise et le piémont des Pyrénées, a conservé une tradition d'engraissement de boeufs dont la viande est depuis toujours valorisée par des bouchers passionnés. Le *Boeuf de Chalosse* est le digne descendant de son ancêtre qui, encore au début du siècle, en Chalosse, aidait l'homme aux travaux des champs, était complice du paysan, en tirant vaillamment la charrue, au même titre qu'en d'autres régions le cheval accomplissait la tâche. Après cinq ou six ans de bons et loyaux services, le solide animal était promis au boucher après avoir, au préalable, goûté un repos bien mérité et apprécié une nourriture généreuse à base de maïs. Le tracteur est apparu, le Boeuf de Chalosse, bête de somme s'est éteint. Mais au fond des étables des fermes de Chalosse est demeurée la nostalgie de ces superbes bêtes au goût exquis.

Quelques éleveurs et bouchers locaux passionnés ont ainsi maintenu cette tradition d'élevage et l'ont codifiée au sein de l'Association du Boeuf de Chalosse par un cahier des charges impliquant l'ensemble de la filière. La qualité supérieure du produit a été officialisée par l'obtention en 1992 d'un label, le label Boeuf de Chalosse n° 18-91.

L'Association Boeuf de Chalosse poursuit sa démarche en demandant que ce produit typé, intimement lié à l'histoire et aux traditions de la Chalosse, puisse bénéficier de l'enregistrement d'une Indication Géographique Protégée *Boeuf de Chalosse* dans le cadre du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires. Elle a élaboré ce document qui présente le groupement au sens de l'article 5 du règlement (CEE) n° 2081/92 ainsi que le cahier des charges prévu dans l'article 4 du même règlement.

## I - PRESENTATION DU GROUPEMENT

L'enregistrement de l'indication géographique *Boeuf de Chalosse* est demandée par une association d'éleveur, de grossistes et de bouchers régie sous la loi et le décret de 1901 :

### **L'Association Boeuf de Chalosse**

Mairie - 40250 LOURQUEN

Tél. 58.97.93.31 / Fax 58.98.44.42

*Président* : Monsieur Roland DUCASSE, Eleveur

Créée en 1989 sous l'impulsion de distributeurs et de bouchers soucieux de valoriser l'image d'un terroir et d'un produit spécifique, l'Association Boeuf de Chalosse regroupe fin 1993 162 adhérents répartis en 3 collèges :

- Collège des éleveurs : 122 éleveurs tous situés dans la zone géographique (cf. carte 1, p. 5/14)
- Collège des grossistes : S.A. AIME, 3 avenue de la République - 40180 DAX  
Ets PEDARIOSSE, 52 rue Pascal Laffitte - 40180 DAX
- Collège des distributeurs : 38 bouchers répartis sur le territoire national.

L'Association Boeuf de Chalosse, adhérente aux Labels Agricoles du Sud-Ouest, organisme certificateur label, est bénéficiaire du label homologué n° 18-91 sous la marque "Boeuf de Chalosse - La Passion" : en 1993 plus de 600 animaux ont été commercialisés sous cette marque.



Abattoir :

**CERTIFICAT  
LABEL ROUGE**

carcasse  
1/2 carcasse  
quartier arrière

Nom éleveur : \_\_\_\_\_ N° adhérent

Adresse : \_\_\_\_\_

Certificat d'origine N°  N° Tuerie

Identification animal  Sexe

Date de naissance  Race

Date d'abattage

Poids labellisé \_\_\_\_\_ kgs

Classement \_\_\_\_\_

Boucherie : \_\_\_\_\_

Contrôlé et certifié par les LASO  
52, avenue Nonnès  
40000 Mont-de-Marsan

Nz 00086  
MONT-DE-MARSAN



Homologation n° 18-91 décret du 17-6-83

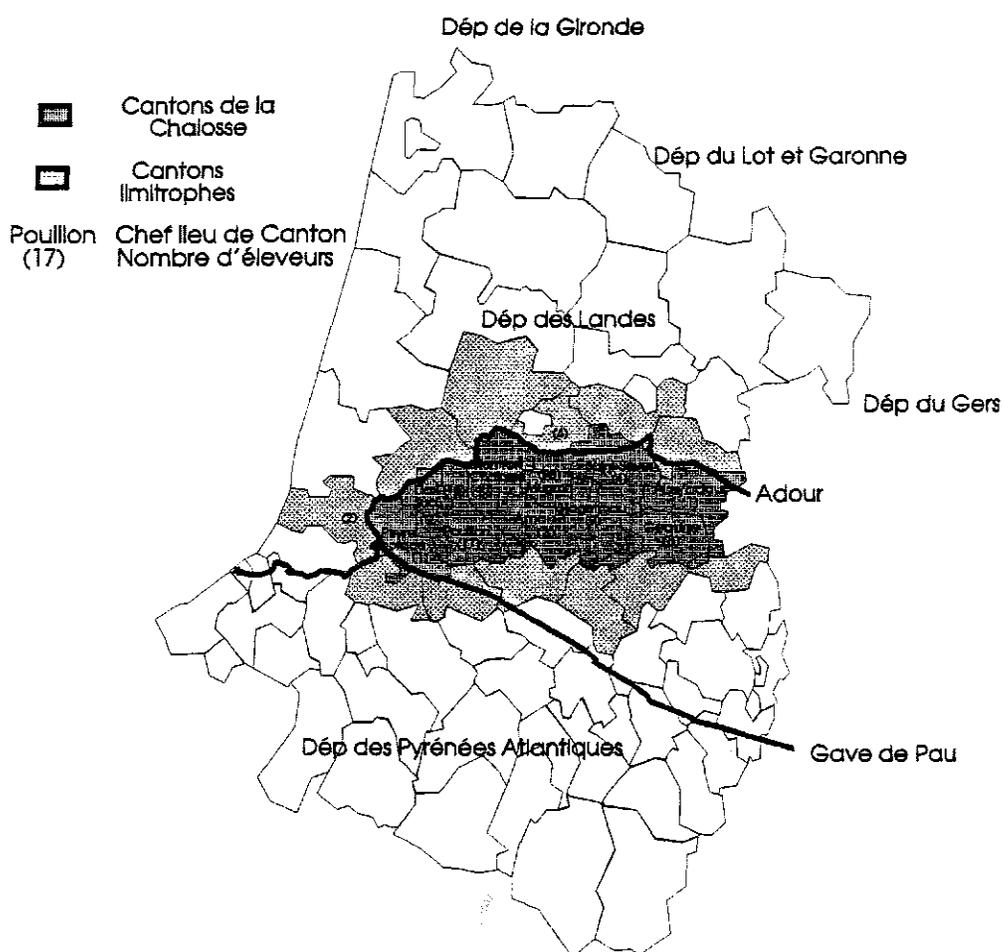
## II - DENOMINATION DU PRODUIT

Le produit concerné par la demande d'enregistrement d'Indication Géographique porte le nom de *Boeuf de Chalosse*.

Ce produit est du type défini dans l'annexe II du traité de Rome, Chapitre 2 : "Viandes et abats comestibles".

## III - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La Chalosse, aire géographique de production, correspond à la région française des collines du Sud de l'Aquitaine, comprise entre le Gave de Pau et l'Adour, limitée au département des Landes et étendue aux cantons limitrophes.



Carte 1 : Chalosse et ses cantons limitrophes  
Répartition des éleveurs sur l'aire de production

La Chalosse fait partie des "pays landais" issus de l'histoire féodale et ecclésiastique des Landes ; dénommés "Sialossa" au XIIIème siècle d'après l'Essai historique sur la géographie ancienne des Landes par Tartièrre (1864), cette petite région naturelle, contrée de collines qui va du Gave à l'Adour est un rempart à l'invasion des sables landais en réunissant ses courbes à celles de l'Armagnac et du Bazadais : que de collines, de "pouys", de "tucs", de "mottes" prédestinés aux fortifications de terres de jadis dont certains conservent toujours le nom de "castera".

Premiers contreforts pyrénéens, les terres de Chalosse présentent une structure géologique particulièrement compliquée ; de beaucoup les terrains tertiaires l'emportent et spécialement miocènes, marnes et argiles. Le va et vient des eaux douces et des mers de cette époque a provoqué l'apparition d'étages aussi multiples qu'enchevêtrés. le relief du pays a été fortement façonné lors de la grande glaciation du quaternaire par le Gave de Pau.

Aussi le pays de Chalosse se caractérise par des paysages et des types de sols comprenant trois ensembles complémentaires :

- les plateaux qui représentent près de la moitié de la superficie de la Chalosse. Ils correspondent aux terrasses élaborées successivement par le Gave de Pau ;
- les collines, "plus riantes", qui s'inscrivent entre ces plateaux et qui sont disséquées en une multitude de petites vallées ;
- les vallées majeures élaborées par les affluents béarnais de l'Adour dont les cours mesurent entre 50 et 100 kms.



Un manteau de fertile limon recouvre le sol de la Chalosse : loess foncé et presque noirâtre qui frange ainsi les Pyrénées prochaines, dont la valeur serait l'égale de celui du bassin parisien sans les fortes pluies océaniques tombant sur le talus des collines et l'abondante poussée de végétation qui en résulte. C'est lui qui fait tout naturellement de la Chalosse une terre de polyculture : élevage des bovins, célèbre élevage de basse-cour, maïs aux rendements importants, disent la richesse de la terre et de son limon mélangé de cailloux . Sur cette terre morcelée et cultivée avec soin, la densité de population atteint couramment encore 60 habitants au kilomètre carré et les effets de la dépopulation sont plus faibles qu'ailleurs.

Avec une position aussi méridionale que la Provence, la Chalosse est une région qui bénéficie des bienfaits de la proximité de l'océan. Le climat local qui en découle est très agréable avec une amplitude thermique modérée entre l'hiver et l'été, une pluviosité assez abondante (plus de 940 mm de pluie). Ce climat convient particulièrement à la culture du maïs et aux herbages.

### III - LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

#### Une solide réputation

Les références historiques dont nous disposons mettent en évidence la place prépondérante du boeuf dans l'agriculture chalossaise depuis le début du XIXème siècle.

L'animal est apparu très tôt en Chalosse car le travail des "terres lourdes" de cette petite région, en particulier les labours, nécessitait des moyens de traction importants : en l'absence de toute mécanisation et dans ces conditions particulières les boeufs étaient les mieux adaptés à remplir cette tâche. Une fois leur carrière de bête de trait terminée, les boeufs étaient engraisés avec les céréales locales.



Très tôt la bibliographie fait référence à l'engraissement des boeufs. Selon les archives départementales des Landes (ADL, 6M, 655 et 657), 1395 mâles castrés de 5 à 7 ans ont été abattus en Chalosse en 1852.

Au-delà même de ces références, la méthode d'engraissement est unique en France (source : Prigert E et Papy L - Paysages et gens des Landes, Hossegor 1935).

Unique car à l'époque les boeufs étaient "gavés". Cette méthode illustrée ci-dessous permet de leur faire avaler des fourrages de médiocre qualité enrichis en céréales sous forme d'épis de maïs grossièrement broyés.



Si le gavage des boeufs s'arrête à la fin du siècle dernier, le principe demeure toujours.

Jean LORREYTE, né en 1910 à Sagnac et Cambran, est un des témoins privilégiés de cette évolution :

*"Au début du siècle, nous disposions déjà de fourrage vert toute l'année. Les boeufs étaient nourris 2 à 3 fois par jour avec un mélange de verdure et de fourrages secs. Le tout étant haché, puis complétement avec des épis de maïs. Au bout de 6 mois le boeuf était gras".*

En ce début du siècle, le boeuf est roi. Chaque samedi à Dax se tient un marché de grande renommée. *"Des Boeufs sont vendus dans tout le département, mais aussi à Tarbes et à Bordeaux, voire à Montpellier et à Perpignan"* (source : Lera G. - Landes et Chalosse - Tome II 1984).

La société PEDARIOSSE (actuellement adhérente à l'Association Boeuf de Chalosse) qui commercialise des *Boeufs de Chalosse* depuis trois générations, expédiaient à l'époque un wagon de boeufs chaque semaine à Bordeaux.

Les comices agricoles ont pris le relais de ce rendez-vous. Ainsi dans chaque canton les éleveurs présentent leurs bêtes : chacun brigue les plus belles récompenses sous l'oeil des bouchers qui se réservent sur place les plus beaux spécimens.

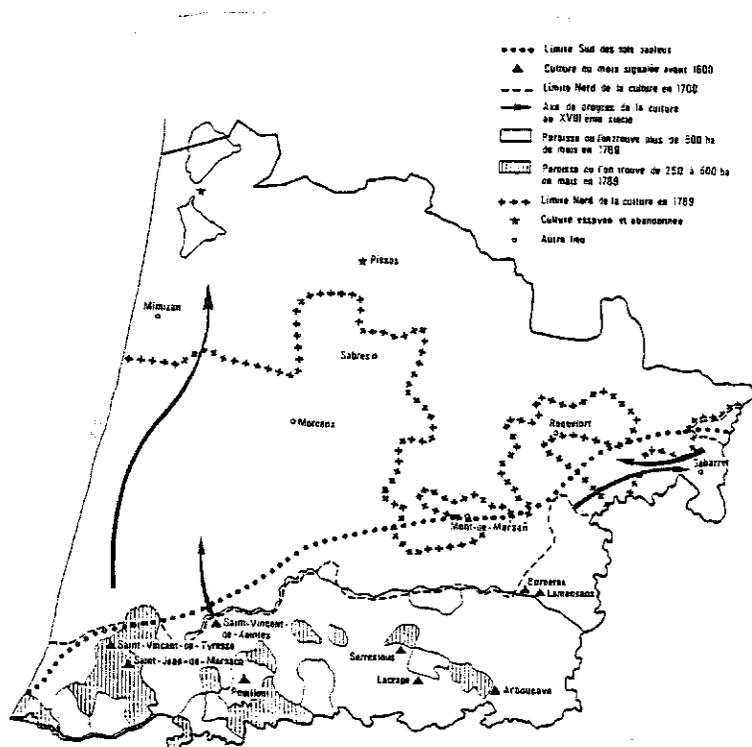
Les cérémonies du "Boeuf gras" à carnaval sont également très spectaculaires : chaque boucher présente une paire de boeufs devant sa boutique et les fait défiler à l'intérieur de la ville.



### Un privilège : le maïs

Cette céréale appelée d'antan le "Bled d'Inde" ou le "Bled de Turquie" a été introduite, pour la première fois en France, dans le sud des Landes, en Chalosse avant 1600, d'après J.P. Lescarret, Bull, Soc de Borda, 1983.

Carte 2 : Les progrès du maïs en Chalosse avant 1789, d'après J.P. Lescarret



Recensé à cette époque à Pouillon, à Serreslous et à Lacrabe, il s'est développé grâce à l'intérêt que le clergé lui a porté avec le seigle, le froment et le millet aux XVIIIème et XIXème siècles. Alors que les surfaces consacrées au maïs doubleront en moins d'un siècle, les rendements ne progressent pas : 1858 - 6 quintaux / ha, 1862 - 8 à 9 quintaux / ha et 1949 - 5 quintaux / ha.

Les progrès décisifs n'arrivent qu'après la seconde Guerre Mondiale : l'introduction de semences hybrides, importées des Etats-Unis, provoque un véritable bouleversement. Les variétés locales sont progressivement remplacées par le "Winsconsin", "l'Iowa", aux rendements bien meilleurs : 1956 - 30 quintaux, 1970 - 54 quintaux, 1980 - 65 quintaux et 1989 - 80 quintaux.

Actuellement, le maïs représente désormais près de 65 % de la surface agricole utile de Chalosse.

## CÉRÉALES

Marché de Saint-Sever  
du 24 Novembre 1906

Froment.....	75 hect. apportés	18 20
Maïs.....	235 — —	14 40
Seigle.....	7 — —	15 »»
Haricots.....	»» — —	»» »»

DAX, 24 Novembre

Froment, 18 fr. 25. — Maïs, 13 fr. 85.

ORTHEZ, 20 Novembre

Froment, 18 fr. 60. — Maïs, 15 fr. »»

AIRE, 20 Novembre

Froment, 18 fr. 50 — Maïs, 16 fr. »».

PEYREHORADE, 21 Novembre

Froment, 18 fr. 75. — Maïs, 14 fr. »».



Le dépouillage à la main était une occasion de se retrouver entre voisins

Extrait de "Le Républicain Landais"  
du 28 novembre 1906

Le maïs permet aux éleveurs d'engraisser les boeufs comme le faisaient leurs ancêtres : l'animal reçoit à l'auge un mélange de foin et de "verdure" complété d'épis de maïs. La période de finition est longue, le boeuf reçoit des épis de maïs broyés 2 fois par jour et ceci pendant au moins 6 mois. L'éleveur commence par distribuer par 2 ou 3 kg par animal pour arriver à 10 kg en fin de période. Chaque boeuf s'engraisse à son rythme sous l'oeil observateur de l'éleveur qui le connaît et il le respecte.

Les éleveurs de Chalosse ont maintenu la récolte en épis. Ceux-ci sont stockés et séchés en cribs jusqu'à leur utilisation. Le maïs est alors distribué avec la rafle : c'est une des principales spécificités du *Boeuf de Chalosse*.

## **Un produit à nouveau valorisé**

Le développement agricole des années 60, en Chalosse, a permis de maintenir des exploitations agricoles de polyculture-élevage où les boeufs ont conservé une place non négligeable. La viande de boeufs gras est toujours aussi recherchée par les bouchers de la région qui manifestent leur attachement à ce produit typique.

A la fin des années 70, il y a eu rupture du système en place : la monoculture de maïs et les productions avicoles (volailles et palmipèdes gras) assurent une bonne rentabilité aux exploitations agricoles chalossaises qui délaissent l'élevage de gros bovins. Les éleveurs-naisseur sont encouragés à vendre leurs veaux à l'exportation pour la production de taurillons : la filière locale est déstabilisée. La demande devient supérieure à l'offre à tel point qu'en 1988, certains bouchers n'arrivent plus à être approvisionnés en viande de *Boeuf de Chalosse*.

En 1989, à l'initiative d'un petit groupe de bouchers et d'éleveurs, l'Association Boeuf de Chalosse est créée avec deux objectifs principaux :

- 1 - encourager les éleveurs locaux à engraisser des boeufs,
- 2 - promouvoir la viande de *Boeuf de Chalosse* aux yeux du consommateur.

Et c'est ainsi qu'est née la marque *Boeuf de Chalosse*. Depuis 4 ans l'association a été rejoint par plus de 120 éleveurs et 40 boucheries qui assurent la production et la commercialisation de ce produit sous une même marque.

Le Label Rouge, obtenu fin 1991 est venu récompenser la mobilisation de l'ensemble de la filière autour du renouveau de ce produit qui dispose toujours de larges possibilités de développement.

## **V - CAHIER DES CHARGES**

### **V.1 DESCRIPTION DU PRODUIT**

#### **1) Définition du produit**

Ce cahier des charges concerne la viande fraîche de gros bovins telle qu'elle est définie dans l'article 2 de l'arrêté du 17 mars 1992 : viande n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer la conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

## 2) Origine génétique

Les animaux sont de races à viandes reconnues, blonde d'aquitaine, limousine, bazadaise et leurs croisements.

## 3) Type d'animal

Ne sont concernés par l'indication géographique protégée *Boeuf de Chalosse* que les femelles et les mâles castrés avant l'âge d'un an. Les animaux mâles entiers sont exclus.

Les âges d'abattages minimum sont les suivants :

- 30 mois pour les vaches ou génisses,
- 32 mois pour les boeufs castrés.

L'âge maximum d'abattage est de 9 ans.

## 4) Caractéristiques des carcasses

Les viandes commercialisées sous indications géographiques *Boeuf de Chalosse* sont issues de carcasses répondant aux critères suivants :

- poids minimum de :   300 kg pour les génisses,  
                                  320 kg pour les vaches,  
                                  350 kg pour les mâles castrés.
- conformation E.U.R. dans le catalogue EUROP ;
- état d'engraissement de classe 2 ou 3 dans le catalogue EUROP ;
- pH inférieur à 6, 24 heures après l'abattage.

## 5) Mode de commercialisation

La viande de *Boeuf de Chalosse* est commercialisée après une maturation de 7 jours après abattage.

Les pièces de viandes commercialisées correspondent à celles définies dans l'arrêté ministériel.

## V.2 ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE - TRAÇABILITE

Tous les moyens sont mis en oeuvre par les différents opérateurs (éleveurs, abatteurs, grossistes, bouchers) pour assurer une traçabilité et garantir pour chaque pièce de viande commercialisée son origine dans la zone géographique telle qu'elle a été définie au paragraphe IV.

Les dispositions prises pour assurer la traçabilité des viandes et garantir l'origine sont résumées dans le tableau 1.

Tous les opérateurs intervenants dans l'obtention du produit, de l'élevage jusqu'à la commercialisation, sont signataires d'une convention dans laquelle ils s'engagent à respecter les dispositions relatives à la traçabilité du produit. L'organisme de contrôle dispose en permanence des adresses des différents opérateurs référencées dans un logiciel de suivi de l'indication géographique.

**Tableau 1 : Dispositions prises pour assurer l'origine et la traçabilité des viandes**

OPERATEURS	ELEMENTS DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
<b>ELEVAGE</b> Naissance	Chaque animal est identifié à l'oreille sous la responsabilité du service officiel d'identification du département de naissance par un numéro IPG à 10 chiffres.  Création d'un document officiel, le DAUB, qui mentionne pour chaque animal : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'adresse de l'éleveur,</li> <li>- le numéro d'identification,</li> <li>- la date de naissance.</li> </ul> Enregistrement de la naissance dans un registre d'élevage.	DAUB  Registre d'élevage
Transfert entre élevage	Le DAUB accompagne l'animal. La date de transfert est mentionnée sur la facture d'achat de l'animal.	Facture
Enlèvement pour abattage	L'éleveur délivre au transporteur un certificat d'origine qui mentionne pour chaque animal : <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'adresse de l'éleveur,</li> <li>- la date de naissance,</li> <li>- le numéro d'identification de l'animal.</li> </ul> L'animal est accompagné de son DAUB.	Certificat d'Origine  DAUB



OPERATEURS	ELEMENTS DE TRACABILITE	ENREGISTREMENT
<p><b>DETAILLANT</b></p> <p>Réception des viandes</p> <p>Commercialisation</p>	<p>Chaque pièce de viande est accompagnée de son certificat et doit porter la marque <i>Boeuf de Chalosse</i>.</p> <p>La vente est assurée en exclusivité : il n'y a pas d'autres viandes de gros bovins commercialisées que celles du <i>Boeuf de Chalosse</i>.</p> <p>Le certificat est affiché en vue du consommateur.</p> <p>La marque est retirée au dernier moment et doit être visible pour le consommateur.</p>	<p>Facture Certificat Marque <i>"Boeuf de Chalosse"</i></p> <p>Certificat</p>

Les certificats sont transmis à l'organisme de contrôle et enregistrés dans un logiciel informatique qui permet le suivi des carcasses. Ainsi, pour chaque carcasse commercialisée, à partir du numéro de certificat accompagnant la carcasse, l'organisme de contrôle dispose des informations suivantes :

- adresse du détaillant qui commercialise la viande,
- adresse de l'abattoir,
- adresse de l'éleveur ayant assuré la finition,
- numéro d'identification de l'animal,
- numéro de tuerie de l'animal,
- date d'abattage,
- date de naissance,
- classement à l'abattage,
- poids de carcasse.

La tenue des enregistrements et la mise en oeuvre des mesures citées dans le tableau précédent sont vérifiées par l'organisme de contrôle au cours de visites inopinées réalisées dans les élevages, chez l'abattoir et chez le grossiste, chez les détaillants.

### V.3 METHODE D'OBTENTION

#### 1) Conditions générales

Les méthodes d'obtention du *Boeuf de Chalosse* se caractérisent principalement par un engraissement, ou finition, précisé au paragraphe 3 - Alimentation en phase d'engraissement. Avant cette période, l'élevage des animaux est conduit de manière traditionnelle.

En tout état de cause, les méthodes d'obtention des produits sous Indication Géographiques *Boeuf de Chalosse* devront respecter le règlement technique homologué n° 18-91 "Viande Bovine de Chalosse" ainsi que les autres règlements précisés au paragraphe V.6 - EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES.

Les caractéristiques de transport d'abattage des animaux et de découpe des carcasses doivent respecter les réglementations nationales et communautaires en vigueur. L'abattage des animaux doit être réalisée dans des installations agréées CEE où une attention particulière est portée au travail des carcasses de *Boeuf de Chalosse*.

#### 2) Alimentation en phase d'élevage

La phase d'élevage est primordiale dans la réussite finale : le bouvillon va vivre près des trois premières années de sa vie à l'herbe. L'alimentation peut être complétée de fourrages majoritairement produits sur l'exploitation : foin, ensilage d'herbe ou de maïs.

Cette alimentation naturelle et peu concentrée lui permettra de se développer complètement avant l'engraissement. En effet, pendant cette phase les croissances observées sont très modestes, 500 à 800 kg de GMQ par jour (gain pondéral moyen quotidien). Ce gain de poids correspond exclusivement au développement squelettique et musculaire de l'animal pour l'amener au stade adulte.

Les hormones ou produits à action hormonale ou similaire sont interdits, conformément à la réglementation en vigueur, sauf les traitements sous contrôles vétérinaires à des fins de reproductions.

### 3) Alimentation en phase d'engraissement ou finition

La période de finition est une phase particulièrement longue : les animaux vont passer de 6 à 12 mois à l'auge avec dans un premier temps une période de transition entre l'alimentation à base de fourrage et une ration très concentrée à base de farine de maïs grains. Chaque animal englouti plus d'une tonne de farine de maïs.

Principalement récolté et stocké par l'éleveur, le maïs est séché naturellement dans des cribs. Les épis sont broyés quotidiennement et distribués avec la rafle deux fois par jour.

L'éleveur débute par une ration de 2 kg de maïs par jour afin d'apprécier la capacité de réponse de l'animal. Ainsi il pourra moduler ses apports en fonction de l'aptitude du boeuf à l'engraissement.

La ration de maïs est complétée essentiellement par deux fourrages : foin ou herbe récoltée quotidiennement et distribuée à l'auge.

Le savoir faire de l'éleveur permet de juger l'animal et de l'engraisser en respectant son rythme en modulant l'apport de farine de maïs dans la ration.

Durant la phase d'engraissement, les additifs alimentaires, les anticoccidiens, les antibiotiques sont interdits comme adjuvants.

#### V.4 CONTROLES

L'origine, les caractéristiques et les conditions d'obtentions du *Boeuf de Chalosse* précédemment cités sont contrôlés par l'organisme de contrôle :

**LASO, Labels Agricoles du Sud-Ouest**  
52 avenue Nonères, 40000 Mont de Marsan  
Tél. 58.06.15.21 - Fax 58.75.13.36

Par arrêté du 26 mars 1993 des ministres de l'Agriculture et de l'Economie pris sur avis de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité, le LASO, Labels Agricoles du Sud-Ouest, a été homologué sous le numéro LA 03 comme Organisme Certificateur conforme aux dispositions de l'article 2 du décret du 17 juin 1993 relatif aux labels agricoles pour les produits suivants : : volailles (poulets, chapons, pintades, dindes, cailles), palmipèdes gras (oies, canards mulards), viandes (gros bovins, agneaux, porcs), charcuterie-salaisons et fruits et légumes (kiwis).

Cet agrément et cette homologation ont été accordés, entre autres, sur la base du respect des dispositions en matière de certification et de contrôle prévus par la norme n° EN/45011.

#### PLAN DE CONTROLE

Il est réalisé par l'organisme de contrôle sur la base des fréquences présentées dans le tableau 2.

NIVEAU D'INTERVENTION	FREQUENCE DE CONTROLE
Eleveur	2 visites inopinées par an et par éleveur.
Engraissement	1 visite inopinée par lot d'engraissement.
Abattoir-Expéditeur-Découpe	10 contrôles inopinés par an et par abattoir.
Sélection des carcasses	Contrôle permanent.
Grossiste	1 contrôle inopiné par an.
Boucherie	1 visite la première année. 50 % des points de ventes par an.
Tests organoleptiques	1 test par an.

**Tableau 2 : fréquence de contrôles du *Boeuf de Chalosse*.**

#### V.5 ETIQUETAGE

Les produits bénéficiant de l'Indication Géographique Protégée *Boeuf de Chalosse* sont étiquetés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

L'indication géographique sera signalée sur l'étiquette par la mention *Boeuf de Chalosse*.

L'étiquetage doit comporter une plage informative destinée à renseigner le consommateur sur les caractéristiques du produit : le contenu de cette plage informative doit respecter les règles définies par les notices techniques et règlements techniques labels précisés au chapitre V.6 - EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES.

En tout état de cause, la totalité de l'étiquetage devra être soumise à l'avis de la Commission Nationale des Labels et de la Certification de Conformité.

#### **V.6 EXIGENCES COMMUNAUTAIRES ET NATIONALES**

Outre les exigences présentées dans ce cahier des charges, la production de *Boeuf de Chalosse* doit respecter les exigences suivantes :

- exigences en vertu de dispositions communautaires :
  - directives du 19 novembre 1991 relatives à la protection des animaux au cours de transports et modifiant les directives 90/425/CEE et 91/496/CEE.
- exigences en vertu des dispositions nationales :
  - arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquels doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise en marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non ;
  - notice technique, approuvée par le Ministère de l'Agriculture et le Ministère de l'Economie, définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label "Gros Bovins de Boucherie" ;
  - règlement technique homologué par le Ministère de l'Agriculture et le Ministère de l'Economie n° 18-91 "Viande Bovine de Chalosse".