Syndicat de	CAHIER DES CHARGES PRODUCTEURS	Issu du CDC V51
Défense et de	synthétique	Du 2/09/10
Promotion de la Viande Bœuf de Charolles	APPELLATION D'ORIGINE BŒUF DE CHAROLLES	Page 1/8

CAHIER DES CHARGES PRODUCTEURS - synthétique -

DE L'APPELLATION D'ORIGINE

BŒUF DE CHAROLLES

Syndicat de Défense et de Promotion de la Viande Bœuf de Charolles

Maison du Charolais 43, route de Mâcon 71120 CHAROLLES - FRANCE Tel/Fax : +33.(0)3.85.24.30.72

E-mail: association.bœuf-charolles@wanadoo.fr

Syndicat de	CAHIER DES CHARGES PRODUCTEURS	Issu du CDC V51
Défense et de	synthétique	Du 2/09/10
Promotion de la Viande Bœuf de Charolles	APPELLATION D'ORIGINE BŒUF DE CHAROLLES	Page 2/8

Sommaire

1	NOM DU PRODUIT	. 2
	DESCRIPTION DU PRODUIT	
	DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	
3.1	Aire géographique	
4	ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE	
GEC	DGRAPHIQUE	.4
4.1	Identification des opérateurs	. 4
4.2	Obligations déclaratives des producteurs auprès du syndicat	.4
4.2.1	Tenue de registres	. 4
4.2.2		
4.3	Eléments d'identification des animaux et des carcasses	
4.4	Contrôle des produits	5
5	DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	5
5.1	Race	5
5.2	Conduite du troupeau	6
5.3	Alimentation des animaux	6
5.3.1		6
5.3.2	En phase de finition	6
5.4	Abattage et Etiquetage (ces paragraphes sont disponibles dans le cahier des charges	
con	nplets de l'AOC)	7
6	EXIGENCES NATIONALES	8

1 Nom du produit

« Bœuf de Charolles ».

2 Description du produit

Seule a droit à l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » la viande bovine issue :

- de génisses âgées d'au moins 28 mois ;
- de vaches âgées de moins de 8 ans ;
- de bœufs âgés d'au moins 30 mois.

Les carcasses des animaux sont caractérisées notamment par :

- une conformation comprise entre R et E
- un poids minimum de :

360 kg pour les carcasses de vaches et bœufs ;

320 kg pour les carcasses de génisses ;

- un état d'engraissement interne et externe compris entre 2+ et 3+
- une couleur ayant une forte tendance au rouge vif;
- une couleur du gras de couverture pouvant aller de blanc crème à jaune ;
- des os très fins à normaux.

Syndicat de	CAHIER DES CHARGES PRODUCTEURS	Issu du CDC V51
Défense et de	synthétique	Du 2/09/10
Promotion de la Viande Bœuf de Charolles	APPELLATION D'ORIGINE BŒUF DE CHAROLLES	Page 3/8

3 Délimitation de l'aire géographique

3.1 Aire géographique

Pour bénéficier de l'appellation d'origine « Bœuf de Charolles », la viande bovine provient d'animaux nés, élevés, engraissés et abattus dans l'aire géographique qui s'étend aux territoires des communes suivantes :

Département de Saône-et-Loire

Amanzé, Ameugny, Anglure-sous-Dun, Antully, Anzy-le-Duc, Artaix, Autun, Auxy, Ballore, Barnay, Baron, Baudemont, Baugy, Beaubery, Bergesserin, Bissy-sur-Fley, Les Bizots, Blanzy, Bois-Sainte-Marie, Bonnay, La Boulaye, Bourbon-Lancy, Bourg-le-Comte, Bourgvilain, Brandon, Bray, Le Breuil, Briant, Brion, Broye, Buffières, Burzy, Céron, Cersot, Chalmoux, Chambilly, Champlecy, Changy, Chapaize, La Chapelle-au-Mans, La Chapelle-du-Mont-de-France, La Chapelle-sous-Dun, La Chapelle-sous-Uchon, Charbonnat, Charmoy, Charolles, Chassigny-sous-Dun, Chassy, Château, Châteauneuf, Châtel-Moron, Châtenay, Chauffailles, Chenay-le-Châtel, Chérizet, Chevagny-sur-Guye, Chiddes, Chissey-lès-Mâcon, Ciry-le-Noble, La Clayette, Clermain, Clessy, Cluny, Collonge-en-Charollais, Collonge-la-Madeleine, Colombier-en-Brionnais, La Comelle, Cordesse, Cormatin, Cortambert, Cortevaix, Coublanc, Couches, Cressy-sur-Somme, Le Creusot, Cronat, Curbigny, Curdin, Curgy, Curtil-sous-Buffières, Cuzy, Dettey, Digoin, Dompierre-les-Ormes, Dompierre-sous-Sanvignes, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-Saint-Loup, Dvo. Ecuisses. Epertully. Epinac. Essertenne. Etang-sur-Arroux. Flagy. Fleury-la-Montagne. Fley. Fontenay, Génelard, Genouilly, Germagny, Germolles-sur-Grosne, Gibles, Gilly-sur-Loire, Gourdon, Grandvaux, Grury, Les Guerreaux, Gueugnon, La Guiche, Hautefond, L'Hôpital-le-Mercier, Igornay, Iguerande, Issy l'Evêque, Jalogny, Joncy, Laizy, Lesme, Ligny-en-Brionnais, Lournand, Lugny-lès-Charolles, Mailly, Malay, Maltat, Marcigny, Marcilly-la-Gueurce, Marcilly-lès-Buxy, Marigny, Marizy, Marly-sous-Issy, Marly-sur-Arroux, Marmagne, Martigny-le-Comte, Mary, Massilly, Massy, Matour, Mazille, Melay, Mesvres, Mont, Montagny-sur-Grosne, Montceau-les-Mines, Montceaux-l'Etoile, Montcenis, Montchanin, Monthelon, Montmelard, Montmort, Mont-Saint-Vincent, Morey, Morlet, Mornay, La Motte-Saint-Jean, Mussy-sous-Dun, Neuvy-Grandchamp, Nochize, Oudry, Ouroux-sous-le-Bois-Sainte-Marie, Oyé, Ozolles, Palinges, Paray-le-Monial, Passy, Perrecy-les-Forges, Perreuil, Perrigny-sur-Loire, Poisson, Pouilloux, Pressy-sous-Dondin, Prizy, Le Puley, Reclesne, Rigny-sur-Arroux, Le Rousset, Sailly, Saint-Agnan, Saint-André-le-Désert, Saint-Aubin-en-Charollais, Saint-Aubin-sur-Loire, Saint-Berain-sous-Sanvignes, Saint-Bérain-sur-Dheune, Saint-Bonnet-de-Cray, Saint-Bonnet-de-Joux, Saint-Bonnet-de-Vieille-Vigne, Saint-Christophe-en-Brionnais, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Didier-en-Brionnais, Saint-Didiersur-Arroux, Saint-Edmond, Saint-Emiland, Saint-Eugène, Saint-Eusèbe, Saint-Firmin, Saint-Forgeot, Saint-Germain-en-Brionnais, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Huruge, Saint-Igny-de-Saint-Jean-de-Trézv. Saint-Julien-de-Civry, Saint-Julien-de-Jonzy, Roche. Saint-Julien-sur-Dheune, Saint-Laurent-d'Andenay, Saint-Laurent-en-Brionnais, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Légerlès-Paray, Saint-Léger-sous-la-Bussière, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Marcelin-de-Cray, Saint-Martin-d'Auxy, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-de-Lixy, Saint-Martin-de-Salencey, Saint-Martin-du-Lac, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-la-Patrouille, Saint-Maurice-lès-Châteauneuf, Saint-Micaud, Saint-Nizier-sur-Arroux, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Pierre-le-Vieux, Saint-Point, Saint-Privé, Saint-Racho, Saint-Romain-sous-Gourdon, Saint-Romain-sous-Versigny, Saint-Sernin-du-Bois, Saint-Symphorien-de-Marmagne, Saint-Symphorien-des-Bois, Saint-Vallier, Saint-Vincent-Bragny, Saint-Vincent-des-Prés, Saint-Yan, Saint-Ythaire, Sainte-Cécile, Sainte-Foy, Sainte-Hélène, Sainte-Radegonde, Saisy, Salornay-sur-Guye, Sanvignes-les-Mines, Sarry, Sassangy, Savianges, Savigny-sur-Grosne, Semur-en-Brionnais, Sigy-le-Châtel, Sivignon, Suin, Sully, La Tagnière, Taizé, Tancon, Tavernay, Thil-sur-Arroux, Tintry, Torcy, Toulon-sur-Arroux, Tramayes, Trambly, Trivy, Uchon, Uxeau, Vareilles, Varenne-l'Arconce, Varenne-Saint-Germain,

Syndicat de	CAHIER DES CHARGES PRODUCTEURS	Issu du CDC V51
Défense et de	synthétique	Du 2/09/10
Promotion de la Viande Bœuf de Charolles	APPELLATION D'ORIGINE BŒUF DE CHAROLLES	Page 4/8

Varennes-sous-Dun, Vauban, Vaudebarrier, Vaux-en-Pré, Vendenesse-lès-Charolles, Vendenesse-sur-Arroux, Verosvres, Versaugues, Villeneuve-en-Montagne, Vindecy, La Vineuse, Viry, Vitry-en-Charollais, Vitry-lès-Cluny, Vitry-sur-Loire, Volesvres.

Département de la Loire

Ambierle, La Bénisson-Dieu, Boyer, Briennon, Chandon, Changy, Charlieu, Combre, Commelle-Vernay, Le Coteau, Coutouvre, Le Crozet, Cuinzier, La Gresle, Jarnosse, Lentigny, Mably, Maizilly, Mars, Montagny, Nandax, Noailly, Notre-Dame-de-Boisset, Ouches, La Pacaudière, Parigny, Perreux, Pouilly-les-Nonains, Pouilly-sous-Charlieu, Pradines, Régny, Renaison, Riorges, Roanne, Sail-les-Bains, Saint-Alban-les-Eaux, Saint-André-d'Apchon, Saint-Denis-de-Cabanne, Saint-Forgeux-Lespinasse, Saint-Germain-Lespinasse, Saint-Haon-le-Châtel, Saint-Haon-le-Vieux, Saint-Hilaire-sous-Charlieu, Saint-Léger-sur-Roanne, Saint-Martin-d'Estréaux, Saint-Nizier-sous-Charlieu, Saint-Pierre-la-Noaille, Saint-Romain-la-Motte, Saint-Victor-sur-Rhins, Saint-Vincent-de-Boisset, Urbise, Villers, Villers, Vivans, Vougy.

Département de la Nièvre

Avrée, Chiddes, Fléty, Lanty, Larochemillay, Luzy, Millay, La Nocle-Maulaix, Poil, Rémilly, Saint-Seine, Savigny-Poil-Fol, Sémelay, Tazilly, Ternant.

Département du Rhône

Bourg-de-Thizy

4 Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

4.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur est tenu de remplir une déclaration d'identification, adressée au syndicat préalablement à son habilitation.

4.2 Obligations déclaratives des producteurs auprès du syndicat

Eleveurs : déclaration de « mise en finition » des animaux destinés à la production de viande AOC au plus tard 10 jours ouvrés après la mise en finition des animaux.

Rappel : Durée de finition de **3 mois minimum pour les vaches** ayant sevré leurs veaux ; **4 mois minimum pour les Bœufs et Génisses**

4.2.1 Tenue de registres

Tout opérateur tient à jour des registres permettant l'identification des reproducteurs et des bovins, de retracer le calendrier d'élevage des bovins, les conditions d'alimentation et la traçabilité.

Selon l'activité de l'opérateur, les données suivantes sont enregistrées par bovin :

- l'identification du naisseur ;
- l'identification de l'animal (race, sexe, âge, catégorie, origine parentale) ;
- la date d'entrée de l'animal dans le troupeau ;
- la date de début de mise à l'herbe et la date de début de rentrée à l'étable.
- la provenance des fourrages ;
- les quantités et composition des aliments complémentaires distribués en période d'élevage;

Syndicat de	CAHIER DES CHARGES PRODUCTEURS	Issu du CDC V51
Défense et de	synthétique	Du 2/09/10
Promotion de la Viande Bœuf de Charolles	APPELLATION D'ORIGINE BŒUF DE CHAROLLES	Page 5/8

- la date de début de mise en finition à l'herbe sur « pré d'engraissement » ou de mise en finition à l'étable;
- les quantités et la composition des aliments complémentaires distribués en période de finition :
- la date de sortie de l'animal et le nom de l'acheteur ;
- la date de son enlèvement.

4.2.2 Autres documents tenus à disposition

Les opérateurs intervenant pour tout ou partie dans les activités de naissage, élevage et engraissement tiennent notamment à la disposition des structures de contrôle les documents destinés à vérifier :

- la localisation géographique de l'exploitation et de ses parcelles ;
- le chargement global de l'exploitation ;
- le linéaire de haies et/ou murets de pierres sèches ;
- l'origine et la nature des fourrages distribués aux bovins ;
- la nature de l'alimentation complémentaire distribuée aux bovins ;
- les quantités et qualités des fumures organiques issues de l'exploitation employées sur les prés d'engraissement.

4.3 Eléments d'identification des animaux et des carcasses

Le DAB constitue le support d'identification et de suivi de l'animal.

4.4 Contrôle des produits

Les carcasses sur lesquelles ont été apposées une marque d'identification sont soumises par sondage à un examen organoleptique, sous la responsabilité des structures de contrôle, dont le but est de s'assurer de la qualité et de la typicité des produits classés en appellation d'origine.

Toute carcasse non conforme aux caractéristiques définies par le chapitre 3 du présent cahier des charges fait l'objet d'un déclassement et d'un retrait de la marque d'identification.

5 Description de la méthode d'obtention du produit

5.1 Race

Les bovins destinés à produire de la viande AOC « Bœuf de Charolles » sont de type racial 38.

A compter du 1^{er} janvier 2015, les mâles reproducteurs sont de race charolaise, c'est-à-dire de code race 38, et le cheptel est inscrit dans le dispositif de certification de la parenté bovine.

A compter du 1^{er} janvier 2015, les reproducteurs mâles présentant une hypertrophie musculaire (culard) ou identifiés comme porteur du gène homozygote culard sont exclus.

Le choix des reproducteurs doit permettre l'obtention d'animaux correspondant à une morphologie particulière conforme aux éléments du standard de la race bovine charolaise ainsi qu'aux caractéristiques dominantes de fort développement musculaire et d'ossature fine.

Syndicat de	CAHIER DES CHARGES PRODUCTEURS	Issu du CDC V51
Défense et de	synthétique	Du 2/09/10
Promotion de la Viande Bœuf de Charolles	APPELLATION D'ORIGINE BŒUF DE CHAROLLES	Page 6/8

5.2 Conduite du troupeau

- chargement global de l'exploitation ≤1,8 UGB/ha de SAU en moyenne sur l'année avec un max. de 2 UGB/ha en chargement instantané.
- haies et/ou murets de pierres sèches de l'exploitation entretenus et ≥ 100 m linéaire/ ha STH.
- points d'eau naturels doivent être entretenus.
- Castration des bœufs avant 15 mois .

Le nombre annuel d'animaux destinés à la production de viande d'appellation d'origine « Bœuf de Charolles » finis sur l'exploitation est ≤ 5 animaux/ha de pré d'engraissement.

Les animaux sont présents au moins 4 mois consécutifs sur l'exploitation dans laquelle est réalisée leur finition.

La durée de finition : ≥ 4 mois minimum pour les bœufs et génisses

≥ 3 mois minimum pour les vaches, qui doivent avoir sevré leurs veaux.

5.3 Alimentation des animaux

5.3.1 En phase d'élevage

Les veaux suivent leur mère et ont accès à leur fourrage jusqu'à leur sevrage.

Ils pâturent au minimum durant deux saisons estivales.

Surface agricole utile (SAU) \geq 1,2 ha/vêlage Surface toujours en herbe (STH) \geq 80% SAU Prairies permanentes (PP) \geq 66% STH

En saison hivernale, l'alimentation des bovins est constituée de fourrages issus exclusivement de l'aire géographique Bœuf de Charolles.

Les aliments complémentaires sont limités à 2 kilogrammes de matière brute par jour et par animal en moyenne sur l'année et constitués des matières premières suivantes :

- graines de céréales, leurs produits et coproduits ;
- graines ou fruits oléagineux et protéagineux, leurs produits et coproduits ;
- tubercules et racines, leurs produits et coproduits ;
- produits et coproduits d'autres plantes, graines et fruits ;
- minéraux ;
- additifs alimentaires sauf urée.

5.3.2 En phase de finition

L'engraissement des animaux est réalisé sur un ou plusieurs prés d'engraissement identifié(s) par l'INAO.

Syndicat de	CAHIER DES CHARGES PRODUCTEURS	Issu du CDC V51
Défense et de	synthétique	Du 2/09/10
Promotion de la Viande Bœuf de Charolles	APPELLATION D'ORIGINE BŒUF DE CHAROLLES	Page 7/8

Conduite des prés d'engraissement :

- maintien d'une herbe basse en période de pâture,
- élimination des refus
- repos hivernal de la parcelle.
- Seules les fumures organiques de l'exploitation sont autorisées sur les prés d'engraissement (compost, fumier, lisier et purin d'origine agricole).
- Fertilisation ≤ 20 t. de fumier ou 26 m³ de lisier ou purin ou 10 t. de compost /ha/an.

En saison estivale, les animaux doivent exclusivement pâturer sur prés d'engraissement.

En saison hivernale, la finition des animaux est réalisée sur prés d'engraissement et à l'étable. Les animaux doivent pâturer sur prés d'engraissement durant un minimum de trente jours consécutifs. A l'étable, les fourrages distribués aux animaux sont constitués exclusivement de foin sec de première qualité. Toute forme de fourrages fermentés est interdite.

Pendant dix jours maximum suivant la sortie de l'étable, une complémentation en foin peut intervenir en appoint des ressources en herbe.

La quantité moyenne individuelle journalière d'aliments complémentaires distribués sur la durée de la finition est limitée à un kilogramme de matière brute pour 100 kilogrammes de poids vif. Les aliments complémentaires sont constitués des matières premières suivantes :

- graines de céréales, de protéagineux et graines de légumineuses ;
- sons de blé, d'épeautre, de seigle et de pois ;
- luzerne déshydratée ;
- pulpes de betteraves déshydratées ;
- mélasse et vinasse de canne à sucre et de betterave. Ils doivent représenter 4% maximum de l'aliment complet et/ou complémentaire ;
- tourteaux de tournesol, colza, noix, lin ;
- minéraux, vitamines et provitamines, oligo-éléments ;
- substances aromatiques et apéritives.

Lorsque des tourteaux sont distribués aux bovins, la ration de tourteaux de lin constitue au minimum 70% du poids de la ration en tourteaux.

Les OGM sont interdits tant dans l'alimentation des animaux que sur les cultures de l'exploitation.

5.4 **Abattage et Etiquetage** (paragraphes disponibles dans la version complète du cahier des charges AOC)

carrot according content according to the content according to content of the con		que de l'apponduell à englité controlle « Docal de Onalollee »	
	Syndicat de	CAHIER DES CHARGES PRODUCTEURS	Issu du CDC V51
	Défense et de	synthétique	Du 2/09/10
	Promotion de la	APPELLATION D'ORIGINE	Page 8/8
	Viande Bœuf de	BŒUF DE CHAROLLES	
	Charolles	BUEUF DE CHAROLLES	4

6 Exigences nationales

Tableau des principaux points à contrôler et leurs valeurs de référence :

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	VALEURS DE REFERENCE
Ou	til de production
Localisation des opérateurs (éleveurs, abatteurs, chevillards)	Aire géographique de l'appellation d'origine bœuf de Charolles
Type racial des bovins destinés à l'AOC	Type racial 38
Chargement global de l'exploitation	Moyenne annuelle ≤ 1,8 UGB PAC/ha de surface agricole utile (SAU)
Ressources herbagères de l'exploitation	≥ 80% de la SAU en herbe (STH) ≥ 2/3 de la STH en prairies permanentes
Conditions li	ées au cycle de production
Lieu de naissance des animaux	Aire géographique de l'appellation d'origine bœuf de Charolles
Durée de pâturage en phase d'élevage	≥ 2 saisons estivales
Provenance des fourrages	Issus de l'aire géographique de l'appellation d'origine bœuf de Charolles
Proportion d'aliments complémentaires	Phase d'élevage : moyenne annuelle ≤ 2 kilos par jour et par animal Phase de finition : ≤1 kg brut / 100 kg de poids vif
Finition des bovins	Prés d'engraissement identifiés
Durée de finition	≥ 4 mois pour bœufs et génisses ≥ 3 mois pour vaches
Age abattage	 ≥ 28 mois pour les génisses ≥ 30 mois pour les bœufs ≥ 28 mois et ≤ 8 ans pour les vaches
Contrôle produit	
Classement des carcasses	Poids carcasse : ≥ 320 kg pour les génisses et ≥ 360 kg pour les vaches et bœufs Conformation : R à E Etat d'engraissement interne et externe : 2+ à 3+ Couleur : rouge vif Couleur du gras : de blanc crème à jaune Os : très fins à normaux Texture de viande : très fine à normale