



Indication Géographique Protégée

Agneau de Charlevoix

Partie 2 : Les exigences de certification

Version : 1.0
Dernière version des exigences : 21 mars 2009
Dernière mise à jour rédactionnelle : 21 mars 2009

Élevage

- (1) Les agneaux de Charlevoix naissent et sont élevés jusqu'à leur départ à l'abattoir dans une même exploitation agricole, localisée dans l'aire géographique délimitée (voir liste des municipalités à la partie 3, section 4 - L'aire géographique de l' « Agneau de Charlevoix »).
- (2) Les 2/3 des fourrages distribués au troupeau sont autoproduits sur l'exploitation productrice d'agneau de Charlevoix.
- (3) Les agneaux de Charlevoix sont des agneaux de bergerie. Ils restent donc dans les bâtiments à chaque phase de leur élevage. Lorsque les brebis sortent (pâturage ou exercice), les agneaux restent dans la bergerie.

Races

- (4) À compter du 1er janvier 2012, les agneaux de Charlevoix seront issus uniquement de croisements entre un bélier améliorateur de race pure d'une de ces races : Arcott Canadien, Arcott Rideau, Dorset, Hampshire ou Polypay et une brebis pure d'une de ces races ou dont la race dominante est une de ces races.

Alimentation

- (5) L'ensemble du troupeau ovin (agneaux, brebis, béliers, agnelles) ne peut recevoir, en aucun temps, une alimentation contenant du maïs-grain ou du maïs-ensilage.
- (6) Les agneaux de Charlevoix sont allaités sous leur mère pendant une période de 50 jours minimum après la naissance.
- (7) Le fourrage (sec ou ensilé) est distribué à volonté à l'ensemble du troupeau, et aux agneaux une fois sevrés.
- (8) Du sevrage à l'abattage, le producteur doit servir aux agneaux une ration alimentaire de base composée des produits suivants :
 - fourrages secs ou conservés (à volonté);
 - grains d'avoine ou d'orge ;

Pour combler la totalité des besoins du troupeau, les producteurs peuvent distribuer des compléments protéiques, vitaminiques et minéraux.

- (9) L'ensemble des aliments de la ration alimentaire de base distribuée au troupeau (fourrages secs ou conservés, orge ou avoine) provient exclusivement de parcelles incluses dans l'aire géographique.
- (10) L'approvisionnement en moulée ou en céréales auprès d'une meunerie doit se faire exclusivement auprès d'une meunerie certifiée qui aura démontré
 - que les aliments qu'elle produit pour répondre au présent cahier des charges sont préparés avec de l'orge et de l'avoine qui provient exclusivement de l'aire géographique ;

- qu'elle n'introduit pas de maïs-grain lors du processus de fabrication et d'entreposage des aliments pour animaux destinés aux élevages d'agneau de Charlevoix.

Âge des agneaux à l'abattage

- (11) Les agneaux de Charlevoix ont une croissance modérée caractérisée par une durée d'élevage comprise entre 110 jours et 190 jours.

Castration

- (12) Les agneaux de Charlevoix mâles ne doivent en aucun cas être castrés.

Reproduction

- (13) La reproduction est réalisée par voie de saillie naturelle uniquement.

En cas de désaisonnement de la reproduction des brebis, le producteur utilise les méthodes qui font appel à la photopériode et au désaisonnement naturel.

Santé du troupeau

- (14) Pour chaque traitement d'un agneau labellisable, le producteur doit noter tous les renseignements dans ses registres d'élevage.

- (15) Chaque produit doit être utilisé conformément à leur usage et à la prescription du vétérinaire. Tous les produits prescrits par un vétérinaire doivent être entreposés selon les directives du fabricant, dans une armoire ou un réfrigérateur propre et fonctionnel.

- (16) Avant le départ pour l'abattoir, chaque agneau ayant reçu un traitement au cours de sa vie doit avoir terminé les délais d'attente des médicaments qu'il a reçus.

Abattoir

- (17) Les agneaux de Charlevoix doivent être abattus dans un abattoir soumis à une inspection permanente de compétence provinciale ou fédérale. Si l'abattoir est provincial, il doit, de plus, posséder un permis A1 valide.

C'est à l'abattoir que les données de poids et d'épaisseur de gras seront mesurées et les données de conformation seront évaluées. Ces données sont transmises à l'atelier de transformation qui est responsable de la sélection des carcasses sur la base de ces données. Pour conserver la traçabilité, l'identification par individu doit être maintenue par l'abattoir pour faire le lien entre les agneaux arrivés à l'abattoir et les carcasses qui en partent.

Transformation

- (18) L'atelier de transformation doit posséder, un permis d'atelier de préparation, de conditionnement, de transformation aux fins de vente en gros-charcuterie générale ou encore un permis de préparation générale.

L'étape de transformation qui ne possède pas de caractéristique spécifique liée au territoire de Charlevoix n'est donc pas obligatoirement localisée dans l'aire géographique de production.

- (19) Pour garantir l'hygiène et la salubrité, au moins un des manipulateurs d'aliment et un des gestionnaires de l'atelier de transformation doivent avoir reçu une formation en hygiène et en salubrité alimentaire. À cette fin, l'atelier de transformation doit conserver les certificats délivrés par le MAPAQ attestant que cette formation a été suivie.

Maturation

- (20) Chaque carcasse d'agneaux de Charlevoix doit subir une période de maturation d'au moins 7 jours avant sa vente ou sa transformation.

Sélection des carcasses

Les agneaux qui ont respecté l'ensemble des exigences liées aux caractéristiques de production garantissent que la production a respecté le lien entre le territoire et le produit. Cela garantit que l'agneau a été obtenu suivant la méthode d'obtention « de Charlevoix ».

Les carcasses d'agneau de Charlevoix qui arrivent de l'abattoir doivent être sélectionnées par l'atelier de transformation sur la base des caractéristiques physiques, garantissant un agneau de qualité homogène.

- (21) Après maturation ne sont sélectionnées pour l'agneau de Charlevoix que les carcasses labellissables respectant les caractéristiques suivantes :
- Poids carcasse chaude : 15 à 20 kg
 - conformation : une cote musculaire d'au moins 2 pour chacune des coupes primaires et une cote musculaire moyenne d'au moins 2,3;
 - épaisseur du gras dorsal : \leq à 12 mm et recouvre au moins en une mince pellicule le dessus des épaules, le dos et l'extérieur du milieu des gigots ;

Conditionnement

- (22) Chaque atelier de transformation qui reçoit des carcasses de l'abattoir les transforme lorsqu'elles sont fraîches (n'ont jamais subi de congélation). Ces carcasses fraîches sont désossées, découpées, et/ou hachées puis conditionnées dans l'atelier de transformation certifié.

- (23) Une fois conditionnés, les morceaux sont commercialisés frais ou congelés.

Traçabilité

- (24) L'identification et la traçabilité des agneaux de Charlevoix sont réalisées par individus. Pour chacun des critères du cahier des charges, le suivi (des exigences du cahier des charges) est réalisé par agneau grâce à son numéro d'identification.

Étiquetage

- (25) Tout produit labellisable conditionné en vue de la vente sous l'appellation « Agneau de Charlevoix » doit porter, en plus de l'information obligatoire, l'information supplémentaire suivante :

- le nom « Agneau de Charlevoix » ;
- la mention « Indication géographique protégée » ou un logo faisant référence à l'IGP ;
- la mention « certifié par » accompagnée du nom (ou de la marque de conformité) de l'organisme de certification accrédité par le CARTV, accompagné du numéro de certificat de l'atelier de transformation ;
- le numéro d'identification de l'agneau ou, dans le cas des viandes transformées, le numéro de lot de la viande transformée ou sa date de transformation ;
- la mention « Né et élevé dans Charlevoix ».