AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 197/09)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil [1]. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL

«AGNELLO DEL CENTRO ITALIA»

N° CE: IT-PGI-0005-0808-18.05.2010

IGP (X) AOP ( )

1. **Dénomination:**

«Agnello del Centro Italia»

2. **État membre ou pays tiers:**

Italie

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

3.1. *Type de produi* :

Classe 1.1. Viandes (et abats) frais

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*:

L'«Agnello del Centro Italia» est obtenu après l'abattage d'agneaux âgés de moins de 12 mois des races locales suivantes et de leurs hybrides: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. On distingue trois types de carcasses, qui présentent les caractéristiques suivantes: l'«agneau léger», dont le poids est compris entre 8,01 et 13 kg et dont l'état d'engraissement relève des classes 1, 2 et 3, conformément à la grille communautaire de classement des carcasses d'agneaux légers; l'«agneau lourd», dont le poids est supérieur ou égal à 13,01 kg, dont la conformation relève des classes U, R et O et l'état d'engraissement des classes 2, 3 et 4, conformément à la grille communautaire de classement des carcasses d'ovins; l'agneau «castré», dont le poids est supérieur ou égal à 20,0 kg, dont la conformation relève des classes E, U et R, et l'état d'engraissement des classes 2, 3 et 4, conformément à la grille communautaire de classement des carcasses d'ovins.

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Le pH de la viande est mesuré sur le muscle *longissimus* du thorax et a une valeur comprise entre 6,15 et 6,80 si le relevé est effectué une fois l'ensemble des procédures d'abattage achevées et avant la réfrigération des carcasses ou comprise entre 5,15 et 5,80 s'il est effectué dans les vingt-quatre à trente heures suivant l'abattage.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés):*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):*

Les agneaux sont alimentés exclusivement avec du lait maternel jusqu'au sevrage. Par la suite, la base alimentaire est composée de fourrages constitués d'essences spontanées de prés, de prairies d'élevage, de légumineuses et/ou de graminées, obtenus en totalité dans l'aire géographique. Les compléments minéraux et/ou vitaminés et les aliments préparés sont autorisés pour une quantité maximale journalière de 0,4 kg par tête.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*:

La naissance et l'élevage des agneaux ont lieu dans la même exploitation située dans l'aire géographique de production délimitée au point 4 ci-après.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*:

Les viandes issues d'«Agnello del Centro Italia» doivent porter une étiquette sur laquelle figurent les indications suivantes: le logo de l'«Agnello del Centro Italia»; le type de produit (léger — lourd — castré); le symbole graphique de l'UE.

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:**

L'aire géographique de production de l'«Agnello del Centro Italia» comprend les territoires des régions suivantes: Abruzzes, Latium, Marches, Toscane et Ombrie; Émilie-Romagne, limitée aux territoires entiers des provinces de Bologne, de Rimini, de Forlì-Cesena, de Ravenne et, en partie, aux territoires des provinces de Modène, de Reggio d'Émilie et de Parme, délimités par le tracé de l'autoroute A1 Bologne-Milan depuis la limite de la province de Bologne, par la jonction avec l'autoroute A16 Parme-La Spezia et jusqu'à la frontière avec la région Toscane — Passo della Cisa.

5. **Lien avec l'aire géographique:**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*:

L'aire géographique occupe trois niveaux d'altitude: les Apennins, de nature essentiellement calcaire, qui constituent l'axe central; les collines, principalement argileuses; et enfin les plaines en fond de vallée, constituées de terres alluviales.

Les différences d'environnement conditionnent quantitativement et qualitativement la production végétale, et du fond de vallée jusqu'aux altitudes les plus élevées, on peut observer un changement progressif dans la composition des ressources herbagères.

Cette topographie particulière permet ainsi à l'espèce ovine de trouver dans sa ration alimentaire des fourrages et des herbages constitués principalement de graminées de pâturage et de légumineuses.

Si l'élevage ovin s'adapte extrêmement bien aux particularités et aux conditions géographiques et climatiques difficiles de cette zone du centre de l'Italie, c'est grâce à la transhumance horizontale mais surtout verticale que les bergers pratiquent à grande ou à petite échelle depuis une époque ancienne dans le but de combiner les ressources qu'offrent les pâturages des différentes zones, en menant leurs troupeaux dans les prairies des plaines et jusqu'au littoral en hiver et dans les pâturages des Apennins au printemps et en été. Cette pratique constitue un cas exemplaire d'intégration écologique des systèmes de production locaux et des ressources que recèle l'aire géographique de référence; elle peut aussi être considérée comme un mode d'organisation autonome de l'élevage traditionnel destiné à parer non seulement aux mauvaises conditions climatiques mais aussi au déséquilibre entre les besoins alimentaires des ovins et l'offre de fourrages.

5.2. *Spécificité du produit*:

Les caractéristiques de la viande issue de l'«Agnello del Centro Italia» sont liées au rapport entre la rapidité de la prise de poids chez l'animal et le rendement.

Le développement précoce des tissus se traduit, à l'abattage, par un bon rapport viande/os, qui va constituer globalement un avantage au niveau du rendement commercial. C'est précisément le meilleur rendement de cette viande par rapport à d'autres viandes ovines, particulièrement celles à lait, principalement présentes sur le marché local, qui fait qu'elle est appréciée à la fois des consommateurs et des opérateurs commerciaux.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):*

Le produit provient de races et de races hybrides à viande profondément enracinées dans l'aire de production, dont certaines tirent leur nom des entités géographiques où elles se sont le mieux adaptées à l'environnement et où elles ont donné le meilleur rendement. Ce lien étroit entre l'aire géographique et le patrimoine génétique, dérivant d'une race dite génériquement «Appenninica» et intervenant dans la production de la viande d'«Agnello del Centro Italia», est également la raison pour laquelle ces animaux ont une croissance plus rapide que les autres races/types génétiques élevés dans la zone.

En outre, ce sont les noms mêmes de ces races ovines qui témoignent de leur lien avec l'aire géographique. En effet, les continuels croisements, métissages et sélections de la population ovine de ce territoire du centre de l'Italie ont donné naissance à des individus qui se sont parfaitement adaptés aux réalités de ce lieu, à tel point qu'ils ont pris le nom des localités dans lesquelles le meilleur rendement a été obtenu, à savoir: «Fabrianese» pour la race originaire de Fabriano, «Pomarancina» pour celle de Pomarance et «Sopravissana» pour la race originaire de Visso, qui s'est répandue dans les Marches au tout début du XXe siècle et a ensuite gagné l'Ombrie, les territoires de la Maremme à cheval sur la Toscane et le Latium et d'Agro Romano, et enfin la région des Abruzzes, devenant avec la transhumance le lieu des grandes migrations saisonnières. La race «Massese» est originaire de la Valle del Forno dans la province de Massa Carrara; la population de la race «Garfagnina Bianca» s'est répandue dans la Valle del Serchio dans la région de la Garfagnina et dans la Val di Magra (Lunigiana et région de Pontremoli); enfin, la «Zerasca» est rattachée à la Lunigiana, sur le territoire de la commune de Zeri, dans la province de Massa-Carrara.

L'«Agnello del Centro Italia» tire ainsi sa réputation, tant d'une combinaison qualitative opérée sur les races traditionnellement présentes dans l'aire de production, dont le rendement est encore accru grâce à une alimentation de bonne qualité obtenue grâce à un système d'élevage qui, effectué en plein air pendant au moins huit mois, permet l'utilisation généralisée des herbages composés également d'essences végétales endémiques de pâturage, que des capacités des éleveurs de mener leur exploitation et du travail de sélection qu'ils effectuent pour améliorer la qualité et la productivité.

Désormais bien ancrée, la réputation dont jouit l'«Agnello del Centro Italia» remonte à 1961 et à la publication en septembre de la même année d'un document de l'Associazione Nazionale della Pastorizia, dans le cadre de la «Rassegna Interregionale ovina» qui s'est tenue à Castelluccio di Norcia (province de Pérouse), dans lequel il était écrit que «l'objectif est d'améliorer les conditions de vie des zones de montagne en créant les conditions nécessaires au développement de l'économie pastorale, et de l'"Agnello del Centro Italia" en particulier.»

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

Il est également précisé que la présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de reconnaissance de l'indication géographique protégée «Agnello del Centro Italia» au *Journal officiel de la République italienne* n° 66 du 20 mars 2010.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des Politiques agricoles alimentaires et forestières (http://www.politicheagricole.it) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).