

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) N° 1174/2012 DE LA COMMISSION**du 5 décembre 2012****approuvant une modification mineure du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Abbacchio Romano (IGP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽¹⁾, et notamment son article 7, paragraphe 4, premier alinéa,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission a examiné la demande de l'Italie pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Abbacchio Romano», enregistrée en vertu du règlement (CE) n° 507/2009 de la Commission ⁽²⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en modifiant le délai d'apposition de la marque d'identification des agneaux.

- (3) La Commission a examiné la modification en question et a conclu qu'elle était justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Abbacchio Romano» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 5 décembre 2012.

*Par la Commission,
au nom du président,*

Dacian CIOLOȘ
Membre de la Commission

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 151 du 16.6.2009, p. 27.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Abbacchio Romano», la modification suivante est approuvée:

La modification consiste à augmenter le délai d'apposition de la marque d'identification de l'IGP «Abbacchio Romano» sur l'agneau. Ledit délai passe de dix jours à vingt jours maximum après la naissance de l'animal.

ANNEXE II

DEMANDE DE MODIFICATION

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.

Demande de modification conformément à l'article 9

«ABBACCHIO ROMANO»

N° CE: IT-PGI-0105-0972-23.2.2012

IGP (X) AOP ()

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification

- ☐ Dénomination du produit
- ☐ Description du produit
- ☐ Aire géographique
- ☒ Preuve de l'origine
- ☐ Méthode d'obtention
- ☐ Lien
- ☐ Étiquetage
- ☐ Exigences nationales
- ☐ Autres [à préciser]

2. Type de modification(s)

- ☒ Modification du document unique ou du résumé
- ☐ Modification du cahier des charges de l'AOP ou IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- ☐ Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- ☐ Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

3. Modification(s):

Point 4.4. Preuve de l'origine: nous demandons à modifier le délai d'apposition de la marque d'identification de l'IGP «Abbacchio Romano», qui passerait de dix jours à vingt jours maximum après la naissance de l'animal.

Cette demande est motivée par la nécessité d'éviter l'apparition d'infections du pavillon auriculaire, qui, dans certains cas, peut conduire à la destruction de la carcasse, entraînant un préjudice économique pour l'éleveur. Ce phénomène a été constaté principalement lors des périodes chaudes.

DOCUMENT UNIQUE

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

«ABBACCHIO ROMANO»

N° CE: IT-PGI-0105-0972-23.2.2012

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Abbacchio Romano»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.1. — Viande (et abats) frais

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

L'indication géographique protégée (IGP) «Abbacchio Romano» est réservée aux agneaux nés, élevés et abattus sur le territoire visé au point 4. Au moment de la mise à la consommation, la viande d'«Abbacchio Romano» doit présenter les caractéristiques suivantes:

couleur: rose clair et graisse de couverture blanche;

texture: fine;

consistance: compacte, légèrement infiltrée de graisse.

L'agneau bénéficiant de l'IGP «Abbacchio Romano» peut être consommé entier et/ou découpé en morceaux selon les modalités suivantes: entier, demi-carasse obtenue par découpe sagittale de la carcasse en deux parties symétriques, épaule, cuisseau, côtelettes, tête et fressure (cœur, poumon et foie).

La carcasse d'«Abbacchio Romano» doit présenter à l'abattage les caractéristiques suivantes: poids de la carcasse à froid, sans la peau, avec la tête et la fressure: 8 kg max; couleur de la viande: rose clair (l'observation doit se faire sur les muscles intérieurs de la paroi abdominale); consistance des masses musculaires: solide (absence de sérosité); couleur de la graisse: blanche; consistance de la graisse: solide (l'observation doit se faire sur la masse adipeuse qui se situe au-dessus de l'attache de la queue, à une température ambiante de 18-20 °C); couverture adipeuse: couvre modérément la superficie externe de la carcasse et les reins.

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

La matière première de l'IGP «Abbacchio Romano» est constituée par la viande et les parties de l'animal provenant d'agneaux mâles et femelles appartenant aux types génétiques les plus répandus dans l'aire géographique: race sarde et ses croisements, Comisana et ses croisements, Sopravissana et ses croisements, Massese et ses croisements, Merinizzata Italiana et ses croisements. Les agneaux sont abattus à un âge compris entre 28 et 40 jours, jusqu'à 8 kg de poids mort. Les animaux destinés à l'IGP «Abbacchio Romano» doivent en outre être identifiés, au plus tard 20 jours après leur naissance, par l'apposition sur l'oreille gauche d'une plaquette ou marque auriculaire appropriée, mentionnant, au recto, le code d'identification complet de l'élevage en lettres et en chiffres et, au verso, le numéro de série de l'animal.

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

Les agneaux doivent être alimentés au lait maternel (allaitement naturel). L'alimentation peut être complétée avec des fourrages naturels et des essences spontanées.

Les brebis mères bénéficient des pâturages naturels, des prairies de pâturage et des herbages typiques de l'aire géographique de production visée au point 4. L'utilisation en complément de fourrages séchés et de concentrés est autorisée, à l'exclusion des substances de synthèse et des organismes génétiquement modifiés.

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

La naissance, l'élevage et l'abattage doivent avoir lieu sur le territoire de la région du Latium.

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

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

La viande de l'«Abbacchio Romano» doit être mise à la consommation pourvue de l'étiquette comportant le logo spécifique qui est la garantie de l'origine et de l'identification du produit.

Le marquage doit être effectué à l'abattoir. La viande est vendue emballée selon les découpes visées au point 3.2.

Outre le symbole graphique communautaire et les mentions y afférentes ainsi que les informations requises par la loi, l'étiquette de l'emballage doit obligatoirement faire apparaître, en caractères d'imprimerie clairs et lisibles, les indications suivantes:

- la dénomination «Abbacchio Romano» doit figurer en caractères de dimensions nettement supérieures, de manière claire et indélébile, en se détachant nettement de toute autre indication, et être suivie de la mention «Indicazione geografica protetta» et/ou «I.G.P.»;
- le logo doit être imprimé sur la carcasse, sur la partie extérieure des morceaux;
- le logo est constitué d'un périmètre carré composé de trois lignes colorées, vert, blanc et rouge, interrompues, dans leur partie supérieure, d'une ligne ondulée rouge rattachée à un ovale rouge à l'intérieur du périmètre et contenant une tête d'agneau stylisée. Le périmètre est interrompu en bas par la mention figurant en caractères majuscules rouges «I.G.P.». En bas, à l'intérieur du périmètre carré, est reproduite l'indication du produit «ABBACCHIO» en caractères majuscules de couleur jaune, et «ROMANO» en caractères majuscules de couleur rouge.

La dénomination «Abbacchio Romano» doit être indiquée en langue italienne.

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

L'ensemble du territoire de la région du Latium.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'ensemble du territoire de la région du Latium permet, grâce à ses caractéristiques pédoclimatiques (reliefs de nature très variée, monts calcaires, monts volcaniques, collines, plaines alluvionnaires), sa température moyenne annuelle variant entre 13 et 16 °C et ses précipitations annuelles comprises entre, au minimum, 650 mm le long de la bande littorale, 1 000-1 500 mm dans les plaines intérieures et 1 800-2 000 mm pour les monts Terminillo et Simbruini, de bénéficier des meilleures conditions pour l'élevage des ovins, sans provoquer de stress pour l'animal.

Les *abbacchi* sont élevés en libre parcours et en régime mixte, et alimentés au lait maternel (allaitement naturel). Les brebis mères bénéficient des pâturages naturels, des prairies de pâturage et des herbages typiques de l'aire géographique de production visée au point 4; les brebis mères et leurs *abbacchi* ne doivent faire l'objet d'aucun forçage alimentaire et ne doivent pas être soumis à des stress environnementaux et/ou à des substances hormonales destinées à augmenter la production; au cours de la période estivale, la pratique traditionnelle de la transhumance est admise.

5.2. Spécificité du produit

La viande de l'«*Abbacchio Romano*» se distingue par sa couleur rose clair et sa graisse de couverture blanche; sa texture fine; sa consistance compacte, légèrement infiltrée de graisse. Ces caractéristiques font que l'«*Abbacchio Romano*» est un mets reconnu dans la gastronomie régionale dans la mesure où, étant à l'origine d'une centaine de plats différents, il occupe une place importante dans la cuisine romaine et du Latium.

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)

L'«*Abbacchio Romano*» entretient, depuis des temps anciens, un lien étroit avec le monde rural régional, démontré non seulement par l'importance de l'élevage ovin dans l'économie et dans les traditions de l'ensemble de la région du Latium, mais également et surtout par la réputation que le produit a acquise auprès des consommateurs. Les facteurs naturels permettent aux brebis mères d'utiliser les prairies naturelles et les prairies de pâturage de façon à donner au lait destiné à l'alimentation des agneaux des qualités particulières, ce qui crée une synergie exceptionnellement favorable non seulement à la qualité, mais encore à l'homogénéité des caractéristiques de la viande. Le produit IGP influence considérablement la gastronomie régionale, dans la mesure où il occupe une place importante dans la cuisine romaine et du Latium (à l'origine d'environ cent plats différents). Au niveau social, le lien entre le produit et le territoire transparaît dans de nombreuses fêtes rurales et populaires organisées autour de l'«*Abbacchio Romano*» et qui se déroulent sur tout le territoire de la région du Latium. Signalons la particularité de l'utilisation du terme romain «*abbacchio*», qui est univoque dans la région du Latium. Dans le *Vocabulario romanesco* de Chiappino, sont appelés *abbacchio* le petit de la brebis encore allaité ou sevré depuis peu et *agnello* le petit de la brebis approchant l'âge d'un an et déjà tondus deux fois. À Florence, les deux sont appelés *agnello* sans distinction. Une série d'opérations pratiquées sur l'*abbacchio* sont également caractérisées par une terminologie romaine, par exemple *sbacchiatura* ou *abbacchiatura* (abattage des agneaux).

Référence à la publication du cahier des charges

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

en accédant directement à la page d'accueil du site du Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (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'Union européenne].