

V

(Dictámenes)

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2010/C 93/11)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 ⁽¹⁾ del Consejo. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO**«AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES»****Nº CE: FR-PGI-0005-0665-10.12.2007****IGP (X) DOP ()****1. Denominación:**

«Agneau de lait des Pyrénées»

2. Estado miembro o tercer país:

Francia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:**3.1. Tipo de producto:**

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1:

La IGP se refiere a la carne fresca de cordero de raza lechera, con una edad máxima de 45 días, un peso en canal entre 4,5 kg y 11 kg, y un estado de engorde 2 o 3 en la escala EUROP.

Los corderos nacen de ovejas de razas lecheras rústicas y locales (*Manech tête rousse*, *Manech tête noire* o *Basco-béarnaise*). Gracias a su alimentación exclusivamente a base de leche materna, su carne es jugosa y ligeramente más grasa que la de los corderos de abasto. La alimentación a base de leche y su corta edad también influyen en el color de la carne cruda, que es blanca o ligeramente rosada. La carne es tierna y su textura poco fibrosa. El «agneau de lait des Pyrénées» también es conocido por su sabor a cordero menos pronunciado que el de los corderos de abasto. En particular, en su carne no se encuentra el sabor a «lana» más o menos pronunciado que caracteriza a los corderos de abasto.

(1) DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Se trata de un producto estacional, ya que los corderos son sacrificados del 15 de octubre al 15 de junio.

La carne se comercializa en forma de canal entera, media canal, piezas cortadas, PAD (piezas listas para cortar) o UVC (unidades de venta al consumidor).

3.3. *Materias primas:*

Nada.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal):*

Alimentación de los corderos

Los corderos se alimentan exclusivamente con leche de oveja directamente de la ubre.

Alimentación de las ovejas

El pasto constituye la base de la alimentación de las ovejas de leche de razas rústicas durante la primavera, el verano y el otoño. Las ovejas pastan al menos durante ocho meses al año.

En invierno, la utilización del pasto depende de las condiciones climáticas pero los prados siguen siendo el recurso forrajero predominante. El complemento invernal de la ración se hace a base de forrajes conservados, cereales en granos (maíz, cebada, tritical, avena, ...), paja y piensos compuestos. Los piensos compuestos se distribuyen como complemento de los forrajes de la ración de base, en función de las necesidades de las ovejas.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida:*

Los corderos lechales de los Pirineos nacen y se crían en la zona geográfica definida.

3.6. *Normas especiales para el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.:*

Nada.

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

La IGP se indicará en el etiquetado mediante el logotipo IGP así como la mención «Agneau de lait des Pyrénées».

4. Descripción sucinta de la zona geográfica:

La zona de la IGP abarca el conjunto de municipios del departamento de los Pirineos Atlánticos situados al sur del torrente pirenaico de Pau y de su afluente el Ousse, o atravesados por estos cursos de agua, así como diez municipios limítrofes del departamento de los Altos Pirineos.

La zona corresponde a la implantación histórica y actual de los rebaños de ovejas. La zona de producción de los corderos abarca los cantones y municipios siguientes:

Departamento de los Pirineos Atlánticos:

Cantones: Accous, Aramits, Arudy, Bayonne-Est, Bayonne-Nord, Biarritz-Est, Bidache, Espelette, Hasparren, Iholdy, La Bastide-Clairance, Lagor, Laruns, Lasseube, Mauléon-Licharre, Monein, Navarrenx, Nay-Est, Nay-Ouest, Oloron Sainte Marie-Est, Oloron Sainte Marie-Ouest, Pau-centre, Pontacq, Saint Etienne de Baïgorry, Saint Jean de Luz, Saint Jean Pied de Port, Saint Palais, Salies de Béarn, Sauveterre de Béarn, Tardets-Sorholus, Ustaritz, Anglet-Nord, Bayonne-Ouest, Biarritz-Ouest, Hendaye, Jurançon, Pau-Sud, Pau-Ouest, Pau-Nord, Anglet-Sud, Saint Pierre d'Irube.

Municipios: Arbus, Artigueloutan, Artiguelouve, Castétis, Denguin, Labastide-Cézéracq, Lacq, Lanneplàa, Lée, Lescar, Lons, Nousty, Orthez, Salles-Mongiscard, Siros.

Departamento de los Altos Pirineos: Cantón de Aucun.

5. Vínculo con la zona geográfica:

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona de producción de los corderos se sitúa en el extremo occidental de la cadena pirenaica y de la llanura vecina correspondiente.

La orografía es variada:

- la zona montañosa corresponde a las montañas bearnesa y vasca; esta última tiene una altitud inferior a la bearnesa, disminuyendo de este a oeste. Estas dos regiones tienen en común la forma de los valles, estrechos y encajados, y el relieve acentuado de la alta montaña con sus bosques de hayas y abetos y sus pastizales donde trashuman principalmente los ovinos,
- las laderas presentan matices de relieve: las laderas entre los torrentes de Pau, Oloron y Aspe están cortadas por valles profundos, las del País Vasco presentan un relieve más suave,
- los valles del torrente de Oloron, del torrente de Pau y una pequeña parte del valle del Adour están formados por aluviones y tienen una anchura que puede variar de uno a diez kilómetros. Las explotaciones se sitúan en los valles, las laderas o la baja montaña. Hacia el final del verano y hasta octubre, las ovejas comienzan a bajar de los pastos de verano a la explotación, donde parirán y pasarán el invierno con los corderos. Los valles se utilizan sobre todo para los pastos de invierno. También tienen una función de almacenamiento de forrajes y sirven para el cultivo de cereales destinados a la alimentación de las ovejas.

Este relieve escarpado es poco propicio para los cultivos herbáceos (salvo en los fondos de los valles donde se puede cultivar maíz), pero se adapta bien a los prados permanentes y a la cría de animales trashumantes como las ovejas.

Desde el punto de vista de la granulometría, la mayoría de los suelos son ricos en arcilla y en légamos (del 30 al 50 %). En muchos casos son ácidos, lo que presupone una tasa de saturación en bases baja. Su riqueza en materia orgánica es general, como resultado de la combinación del prado, la acidez, el clima y la altitud; sin embargo, esta materia orgánica está poco evolucionada.

En la mayor parte de estos suelos ácidos, la actividad biológica está muy alterada lo que implica una ralentización de la descomposición de los desechos vegetales y de la nitrificación. Esta materia orgánica almacenada en estado bruto apenas tiene influencia en la retención de elementos nutritivos.

En su conjunto, los suelos son muy pobres en ácido fosfórico y potasa. Estos suelos permiten el crecimiento de producciones forrajeras, destinadas en parte a la cría de ganado.

El clima es singular, de tipo oceánico, con una influencia montañesa señalada en la montaña bearnesa y más oceánica (según la altitud) en la montaña vasca. Las precipitaciones son importantes; superiores a 1 300 mm en toda la zona, superan los 2 000 mm en la mayor parte de las cumbres vascas de más de mil metros de altitud. Estas precipitaciones permiten el mantenimiento y la renovación de los prados a lo largo de gran parte del año.

Así pues, la vegetación pirenaica pertenece en su mayoría al ámbito oceánico.

La cría de ovinos de razas locales rústicas se distribuye por toda la región del valle, de las laderas del País Vasco, con una densidad que va aumentando a medida que se acerca a la montaña. En las regiones de Pau y Oloron, la ganadería ovina se concentra en los valles próximos a la montaña. Los rebaños de ovejas se benefician de los pastos de montaña (*estives*) durante la trashumancia.

El relieve está adaptado especialmente a la producción de ovejas, debido a su uso en función de las estaciones.

5.2. *Carácter específico del producto:*

El «agneau de lait des Pyrénées» descende de las tres razas lecheras locales. Las madres son de pura raza *Basco-Béarnaise*, *Manech à tête noire* o *Manech à tête rousse*. Por su fisiología y su morfología, estas razas rústicas se adaptan a las zonas montañosas y, en particular, a la trashumancia, característica específica de la región de producción. El sistema de cría se basa en una cubrición en primavera (mayo, junio) para que el parto de la oveja se produzca a partir del otoño, después de la subida a los pastos de verano. La producción de cordero lechal es indisoluble de la producción de leche de oveja.

Los sistemas de cría de estos rebaños de razas rústicas permiten una producción de cordero lechal durante sólo ocho meses del año. La duración de la trashumancia estival, la política de reproducción de las ovejas y la utilización de las superficies forrajeras implican que los corderos lechales de los Pirineos únicamente estén disponibles entre el 15 de octubre y el 15 de junio y que la producción se caracterice por su fuerte estacionalidad (el 45 % de los corderos se vende entre el 20 de noviembre y el 31 de diciembre).

El «agneau de lait des Pyrénées» es un cordero joven, alimentado exclusivamente con leche materna mamada directamente de la ubre. Se sacrifica con una edad máxima de 45 días y con un peso vivo de entre 9 y 16 kg. El peso mínimo del cordero condiciona el rendimiento cárnico de las canales.

Debido a estas características específicas de producción, la carne del cordero lechal es jugosa y fina, más grasa que la de los corderos de abasto, tierna y poco fibrosa. El color de la carne es blanco o ligeramente rosado y su sabor poco pronunciado, en comparación con el de los corderos de abasto.

Las canales están recubiertas con el redaño (peritoneo). Se trata de una presentación tradicional.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de la IGP):*

La economía de la producción ovina, basada antiguamente en el tríptico «queso — carne — lana y piel», ha evolucionado desde la segunda mitad del siglo XX. Los numerosos mercados locales han desaparecido, el comercio de quesos y de carne ha tomado definitivamente la supremacía sobre el de la lana y las pieles. Los criadores de ovinos se han convertido en productores de leche y de corderos lechales. El componente principal de los ingresos de las explotaciones es la leche, utilizada en particular por la DOP Ossau-Iraty. Sin embargo, la carne es un componente importante del volumen de negocios del sector ovino: el cordero lechal representa entre un 25 y un 30 % del producto del sector, en función de los sistemas de explotación.

El «agneau de lait des Pyrénées» es el resultado de métodos de producción y de conocimientos técnicos vinculados al territorio:

- la ganadería ovina (leche y carne) está adaptada a las condiciones singulares de relieve y clima de la zona geográfica,
- la carne procede exclusivamente de las razas locales tradicionales. Éstas se adaptan a las condiciones reinantes en la región de producción, en particular en lo que se refiere a los métodos de cría de ganado. La *Basco-Béarnaise* está adaptada a la trashumancia en alta montaña, mientras que la *Manech tête rousse* y *tête noire* están adaptadas a una montaña de menor altitud. Gracias al espesor de su lana, las ovejas pueden vivir a la intemperie una gran parte del año. La cubrición es natural en las tres razas, siendo la *Basco-béarnaise* más precoz que las *Manech*, lo que permite que el período de parto de las ovejas comience en septiembre,
- la alimentación de las madres procede principalmente de la zona geográfica (al menos ocho meses de pasto) y está compuesta principalmente por forrajes, pastos naturales de alta y media altitud en verano, y forrajes conservados en invierno. En los prados crecen especies variadas que contribuyen a dar a la leche las características particulares que se manifiestan en la fabricación del queso. Las cualidades lácteas de las tres razas locales permiten a los corderos alimentarse únicamente de leche materna durante sus primeras semanas de vida. Los dos principales factores que contribuyen al carácter singular de la carne del «agneau de lait des Pyrénées» son la alimentación exclusivamente a base de leche de los animales y la muy temprana edad de sacrificio,
- este sistema de cría da como resultado la producción de corderos singulares con características propias en términos de conformación y de ternura de la carne. A causa de su temprana edad en el momento del sacrificio, la canal es muy ligera (11 kilos como máximo). La temprana edad de sacrificio y el origen lechero de las razas de oveja dan a las canales una conformación muy poco carnífera, con un estado de engorde de 2 o 3. La carne es de color rosa claro en el conjunto de la canal,
- el «agneau de lait des Pyrénées» ha adquirido su notoriedad en las grandes ciudades y en la alta cocina.

El consumidor de «agneau de lait des Pyrénées» lo clasifica en la categoría de producto tradicional festivo, junto al marisco, la caza y las aves grasas (pavo, capón). Este cordero se consume, sobre todo, en las fiestas de Navidad y Semana Santa.

Hoy como ayer, en Francia y en el extranjero, la fama del «agneau de lait des Pyrénées» permanece estrechamente asociada a una cualidad gustativa particular, vinculada a un método de producción específico anclado en su territorio. El «agneau de lait des Pyrénées» está presente en las mesas más exigentes. Su carácter estacional lo convierte en un producto muy solicitado y especialmente valorado.

El reconocimiento del «agneau de lait des Pyrénées» como florón de la gastronomía francesa se plasma desde hace años en la confianza de los más grandes cocineros. El «agneau de lait des Pyrénées» está presente en numerosos libros de cocina y revistas de gastronomía francesa. Algunas de sus cualidades son particularmente reconocidas, sobre todo la ternura y delicadeza de su carne.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

El pliego de condiciones será puesto en línea en la página web <http://www.inao.gouv.fr>
<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCAgneauDeLaitDesPyrenees.pdf>
