

**Publication d'une demande au sens 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**

(2011/C 200/08)

La présente publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil <sup>(1)</sup>. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à partir de la présente publication.

RÉSUMÉ

**RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**

«CINTA SENESE»

N° CE: IT-PDO-0005-0491-06.09.2005

AOP ( X ) IGP ( )

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

**1. Service compétent de l'État membre:**

Nom: Ministero delle Politiche Alimentari Agricole e Forestali  
Adresse: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
  
Tél. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
Courriel: sacco7@politicheagricole.it

**2. Groupement:**

Nom: Consorzio per la Tutela della Cinta Senese  
Adresse: Strada di Cerchiaia 41/4  
53100 Siena SI  
ITALIA  
  
Tél. +39 0577389513  
Fax +39 0577389513  
Courriel: cinta-senese@libero.it  
Composition: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

**3. Type de produit:**

Classe 1.1. Viandes (et abats) frais

**4. Cahier des charges:**

[résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006]

**4.1. Nom:**

«Cinta Senese»

**4.2. Description:**

L'appellation d'origine protégée «Cinta Senese» est réservée aux viandes provenant de porcs charcutiers de race *Cinta Senese* élevés en liberté/semi-liberté et provenant d'animaux nés de l'accouplement de porcs inscrits tous deux au registre d'élevage et/ou au livre généalogique du type génétique «Cinta Senese».

(1) JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

Au moment de sa mise à la consommation, la viande de «Cinta Senese» doit présenter les caractéristiques physicochimiques suivantes (par 100 g de chair comestible — 24 heures post mortem): teneur en eau non supérieure à 78 %; teneur en graisses non inférieure à 2,5 % (par rapport au muscle longissimus dorsi); pH 4,5 (pH mesuré à 45 minutes post mortem): de 6 à 6,5. Elle doit en outre présenter les caractéristiques visuelles et organoleptiques suivantes: couleur rose vif et/ou rouge; texture fine; consistance compacte, légèrement infiltrée de graisse, tendre, succulente avec un arôme de chair fraîche.

#### 4.3. Aire géographique:

L'aire de production englobe tout le territoire de la région de Toscane jusqu'à une altitude de 1 200 mètres au-dessus du niveau de la mer, altitude au-dessus de laquelle les conditions environnementales ne sont plus propices à l'élevage.

#### 4.4. Preuve de l'origine:

Toutes les phases du processus de production doivent être contrôlées grâce à l'enregistrement, pour chacune d'entre elles, des produits à l'entrée et des produits à la sortie. Ce suivi, ainsi que l'inscription aux registres prévus à cet effet et gérés par l'organisme de contrôle des éleveurs, abatteurs et des ateliers de découpe, et la déclaration en temps utile des quantités produites à la structure de contrôle, permettent de garantir la traçabilité et l'identification du produit (d'amont en aval de la filière de production).

En ce qui concerne les aliments donnés aux animaux, un document délivré par les fournisseurs et remis aux éleveurs certifie qu'ils proviennent de l'aire géographique de production. Les éleveurs sont ainsi tenus de prouver, au moyen des registres internes correspondants, qu'ils respectent les dispositions prévues au point 4.5. Le certificat délivré par les fournisseurs et les registres internes des éleveurs doivent pouvoir être consultés par l'organisme de contrôle dans le cadre de ses visites d'inspection.

En outre, les porcs doivent être identifiés dans les 45 jours suivant leur naissance, par l'apposition sur les oreilles du signe distinctif approprié (boucle ou bouton auriculaire) indiquant le code d'identification de l'animal en question. L'utilisation de différentes couleurs pour le signe distinctif est autorisée, s'il y a lieu de distinguer les animaux destinés à la reproduction et ceux destinés à l'abattage. Juste après l'abattage, les demi-carcasses sont marquées au feu et les découpes et morceaux reçoivent la marque distinctive. L'apposition du marquage au feu et/ou de la marque distinctive est effectuée respectivement dans l'établissement d'abattage et/ou de découpe. Toutes les personnes, physiques ou morales, inscrites dans les différents registres seront soumises aux contrôles de la structure de contrôle.

#### 4.5. Méthode d'obtention:

Les animaux destinés à l'abattage doivent être élevés en liberté/semi-liberté à partir du quatrième mois de vie. Le nombre maximal d'animaux par élevage est de 1 500 kg de poids vif par hectare. Les animaux doivent séjourner chaque jour sur des parcelles de terrain clôturées ou non, éventuellement pourvues d'un abri pour les héberger la nuit et/ou les protéger en cas de conditions climatiques défavorables. Les reproducteurs peuvent séjourner dans des structures prévues à cet effet (porcherie) pendant la période d'accouplement, avant et après la mise bas, afin de faciliter les contrôles sanitaires et les mises bas.

L'alimentation est fournie par le pacage en forêt et/ou sur des terrains nus plantés d'essences fourragères et céréalières. Il est permis d'utiliser des compléments alimentaires quotidiens constituant, pour les porcs de plus de quatre mois, une part de la ration quotidienne autorisée non supérieure à 2 % du poids vif de l'animal.

L'utilisation de compléments alimentaires quotidiens (au maximum 3 % du poids vif), destinée à garantir l'alimentation normale de l'animal, est autorisée uniquement et exclusivement lorsque les conditions météorologiques ou la situation qui en résulte (sécheresse, épisodes pluvieux de longue durée ou persistance de la couverture neigeuse) ne permettent pas d'exploiter pleinement le pâturage ou le pacage en forêt.

En revanche, pour les porcelets jusqu'à quatre mois, les compléments alimentaires peuvent constituer la totalité de la ration alimentaire journalière étant donné qu'il s'agit d'animaux élevés également en porcherie. Les composants des compléments alimentaires doivent provenir, pour une part au moins égale à 60 % du poids total administré, de l'aire géographique de production. Concernant ces compléments, les produits suivants sont autorisés:

— produits énergétiques: toutes les céréales complètes,

- produits protéiques: oléagineux (à l'exception du soja et de ses dérivés) et toutes les légumineuses complètes,
- fibres: fourrages, fruits et légumes frais, sous-produits de la mouture des céréales.

Il est également permis d'utiliser des compléments vitaminés et/ou minéraux.

Les animaux abattus doivent être âgés d'au moins 12 mois.

#### 4.6. Lien:

Le lien entre l'appellation «Cinta Senese» et la zone d'origine trouve précisément sa justification dans le type d'élevage et d'alimentation de la race, qui lui confère les caractéristiques décrites au point 4.2. L'aire géographique délimitée se distingue par ses forêts mixtes, riches en essences de chêne propres à la production de glands, et par ses terres emblavées marginales. Ces pâturages, souvent pauvres et argileux, sont généralement plantés de fourragères d'embouche et sont typiques de l'environnement pédoclimatique toscan. L'intervention de l'homme au cours des siècles a permis la sélection de la race Cinta Senese, une race robuste dans les membres et la structure générale qui présente des caractéristiques de rusticité, une frugalité, une faculté d'adaptation et une résistance aux maladies et qui est en mesure d'utiliser presque exclusivement les ressources naturelles typiques de l'environnement toscan. Aujourd'hui encore, comme par le passé, la forme typique d'élevage est l'élevage en liberté et/ou semi-liberté. En effet, le porc est mis à paître dans les bois et sur les parcelles adaptées et est ensuite rentré pour la nuit ou durant les périodes critiques précédant ou suivant la mise bas. Cette forme d'élevage, qui prévoit l'utilisation par les porcs des ressources fournies par les bois et par les terres, permet d'éviter un grand nombre de problèmes sanitaires et favorise chez l'animal une absence de stress, des facteurs qui ont une influence favorable sur les caractéristiques ayant trait à la composition et à la qualité de la viande. En effet, la viande se caractérise non seulement par une infiltration légère de graisse intramusculaire visible sur les découpes, mais également par la teneur minimale en graisses définie au point 4.2, laquelle n'est pas présente dans toutes les viandes porcines et est considérée comme un élément important permettant de garantir le goût et la saveur. Une autre particularité intéressante de la viande «Cinta Senese» est la composition des acides gras insaturés, qui se distingue par une quantité importante d'acide oléique, précurseur d'arômes jouant un rôle favorable dans les caractéristiques organoleptiques de la viande, et un pourcentage réduit d'acide linoléique, pouvant, en quantités excessives, compromettre les qualités du produit, et qui est influencée par l'alimentation constituée par les essences typiques des bois et des pâturages toscans.

En outre, le pacage a une incidence sur la composition génétique et rend la viande particulièrement adaptée à la consommation à l'état frais et à la fabrication de produits transformés, dans la mesure où ce facteur se traduit par une plus grande capacité de rétention de l'eau et donc des pertes minimales de cuisson causées par la déperdition d'eau et des pertes minimales de salage durant la première phase d'affinage des produits transformés.

Il convient de souligner qu'aujourd'hui, la viande «Cinta Senese» est directement associée à sa région d'origine, notamment parce qu'elle a été par le passé particulièrement valorisée pour ses qualités, étant considérée comme une représentante de la tradition alimentaire toscane. Grâce aux actions menées par les administrations régionales, les viandes «Cinta Senese» se sont fait une place de plus en plus importante sur le marché et l'appellation «Cinta Senese» associée aux divers morceaux de viande est même apparue sur les cartes des restaurants.

De nos jours, les viandes bénéficiant de l'appellation «Cinta Senese» sont extrêmement recherchées et atteignent dans le commerce des prix plus élevés que les autres viandes, ainsi que le prouve le barème de la Chambre de commerce, d'industrie, d'artisanat et d'agriculture de Sienne en 2001 et 2002.

#### 4.7. Structure de contrôle:

La structure de contrôle répond aux conditions établies par la norme EN 45011.

Nom: Istituto Nord Est Qualità — INEQ  
Adresse: Via Nazionale 33/35  
33030 Villanova di San Daniele del Friuli UD  
ITALIA

Tél. +39 0432956951  
Fax +39 0432956955  
Courriel: info@ineq.it

#### 4.8. *Étiquetage:*

Les demi-carcasses de «Cinta Senese» doivent être marquées au feu aux endroits suivants: jambon, longe, poitrine, épaule et gorge. Le marquage au feu se compose du logo de l'appellation d'origine protégée «Cinta Senese» et du code de l'abattoir.

Tous les morceaux découpés sur la demi-carcasse marquée au feu et destinés au consommateur final doivent porter une marque distinctive indiquant les informations suivantes:

- le logo,
- le nom de l'appellation protégée: Cinta Senese D.O.P.,
- le symbole de l'UE et la mention «Denominazione d'Origine Protetta»,
- le code de traçabilité grâce auquel il est possible d'identifier l'animal (lieu et date de naissance) et de retrouver le lieu et la date d'abattage et de découpe, ainsi que les quantités mises à la vente.

La marque indiquant les données susmentionnées doit être inviolable en ce qui concerne les morceaux anatomiques et/ou les produits préconditionnés.

Le logo est constitué d'un écusson héraldique de couleur rouge foncé contenant la représentation d'un porc de couleur gris foncé portant une bande de couleur blanche au milieu du corps, le tout étant entouré d'un cercle de couleur rouge foncé à l'intérieur duquel figure l'inscription «allevata in Toscana secondo tradizione» (élevée en Toscane dans le respect de la tradition). Sous l'écusson héraldique et à l'extérieur du cercle, figure l'appellation «Cinta Senese D.O.P.». Le logo peut être réalisé avec les mêmes caractères en version noir et blanc, sur différents supports, avec une taille inférieure ou supérieure du moment que les proportions et la disposition du texte sont respectées.



Cinta Senese D.O.P.

---