

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2005/C 323/06)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

FICHA RESUMIDA

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

«AGNEAU DE SISTERON»

Nº CE: FR/00316/15.10.2003

DOP () IGP (X)

Esta ficha constituye una síntesis de carácter informativo. Para más información, en especial sobre los productores de la DOP o la IGP correspondiente, los interesados pueden consultar la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a los servicios nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Institut National des Appellations d'Origine (INAO)
Dirección: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris
Teléfono: (33-1) 53 89 80 00
Fax: (33-1) 42 25 57 97
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr info@inao.gouv.fr

2. *Agrupación:*

- 2.1. Nombre: Association CESAR (Cabinet d'Etudes pour les Structures Agroalimentaires Régionales)
2.2. Dirección: Maison Régionale de l'Élevage — Route de la Durante F-04100 Manosque
Teléfono: (33-4) 92.72.28.80
Fax: (33-4) 92.72.73.13
Correo electrónico: pacabev@wanadoo.fr
2.3. Composición: productores/transformadores (X) otros ()

3. *Tipo de producto*

Clase 1.1: Carnes (y despojos) frescos.

4. *Descripción del pliego de condiciones*

(resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2)

4.1. Nombre: «Agneau de Sisteron»

4.2. Descripción:

El cordero de Sisteron es un cordero joven (entre 70 y 150 días), ligero, con una carne clara, tierna, untuosa y de sabor agradable.

Carne fresca, vendida en canales, piezas cortadas, medias canales frescas, piezas listas para cortar y unidades de venta al consumidor.

⁽¹⁾ Comisión Europea, Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas.

Edad	entre 70 y 150 días
Peso	entre 13 y 19 kg
Conformación	U, R, O en la rejilla EUROP
Estado de engorde	2 ó 3
Color	carne clara, ligeramente rosada
Grasa	grasa blanca, ligeramente rosada, de consistencia firme
Otras características propias	carne fibrosa, sin roturas, grasa cuajada uniformemente, no aceitosa, sabor agradable

Se trata de un cordero de aprisco, criado con su madre durante un mínimo de 60 días. Si las condiciones climáticas lo permiten, los corderos pueden acompañar a su madre al pasto.

4.3. Zona geográfica:

El cordero nace y se cría en una única explotación situada en la zona de reconocimiento de la IGP «Agneau de Sisteron». Se sacrifica en un matadero autorizado por la CEE, situado en esa misma zona.

Todo el departamento de Hautes-Alpes.

Todo el departamento de Alpes-de-Haute-Provence.

El departamento de Alpes Maritimes, excepto los cantones de Antibes-Biot, Saint Laurent du Var, Villefranche sur Mer, Vallauris, Mandelieu, Le Cannet, Nice, Vence, Cagnes sur Mer, Carros, Mougins, Menton, Grasse, Antibes, Cannes.

El departamento de Var, excepto los cantones de Fréjus, Grimaud, Ollioules, Saint-Tropez, Soliès Port, La Crau, Saint Mandrier sur Mer, Saint Raphaël, Six Four les plages, La Valette du Var, La Garde, La Seyne sur Mer, Toulon.

El departamento de Bouches-du-Rhône, excepto los cantones de Aix en Provence nord-est, Aix en Provence sud-ouest, Aubagne, La Ciotat, Gardanne, Port Saint Louis du Rhône, Roquevaire, Saintes Maries de la Mer, Allauch, Marignane, Châteauneuf Côte Bleue, Martigues ouest, Les Pennes Mirabeau, Vitrolles, Martigues, Marsella.

El departamento de Vaucluse, excepto los cantones de Bollène, Orange ouest, Avignon nord.

El departamento de Drôme, excepto los cantones de Bourg de Péage, Chabeuil, La Chapelle en Vercors, Le Grand-Serre, Loriol sur Drôme, Montélimar, Pierrelatte, Romans sur Isère, St Donnat sur l'Herbass, St Jean en Royans, Saint Vallier, Tain l'Hermitage, Bourg les Valence, Portes les Valence, Valence.

Esta zona corresponde a la zona de extensión de las tres razas locales de ovejas, con sistemas de cría homogéneos, que utilizan superficies de pastoreo y extensivas, con una unidad edafoclimática caracterizada en particular por el índice de sequía de Emberger IS<7 y en la zona histórica de aprovisionamiento de los carniceros al por mayor de Sisteron, origen de la reputación del cordero de Sisteron.

4.4. Prueba de origen:

Los animales son identificados mediante una marca oficial, de acuerdo con la normativa vigente.

La trazabilidad de los animales en el punto de venta es posteriormente respetada y controlada por un organismo independiente. Esta circunstancia permite, en cada fase de la producción, identificar el cordero y su explotación de nacimiento.

4.5. Método de obtención:

El rebaño reproductor está formado por ovejas y carneros de razas rústicas locales: Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous, o cruces de estas razas entre sí. La utilización de carneros de la raza Île de France, Charolais, Suffolk o Berrichon se autoriza únicamente para la producción de carne.

El método de cría del rebaño reproductor es específico de la región, ya que se trata de sistemas de cría extensivos con una carga limitada a 1,4 UGM por hectárea de superficie forrajera total. Por otra parte, estos sistemas utilizan zonas de pastoreo (pastos de verano, pastos vecinos). Las zonas de pastoreo son espacios seminaturales explotables únicamente para el pasto de los rebaños.

Superficie mínima de lecho: 1,5 m² para las ovejas en final de gestación y en período de lactancia; 0,5 m² para los corderos de más de dos meses.

Longitud del abrevadero/comedero:

- para las ovejas: 1 m lineal para 3 ovejas si el alimento se distribuye en cantidades limitadas o 1 m lineal para 30 ovejas cuando el alimento se distribuye a discreción.
- Para los corderos destetados: 1 m lineal para 4 corderos cuando el alimento se distribuye en cantidades limitadas y 1 m lineal para 12 corderos cuando el alimento se distribuye a discreción.

La administración de antibióticos de forma preventiva está prohibida.

Las ovejas son alimentadas a base de pastos, como mínimo desde la primavera al otoño, completándose su alimentación eventualmente con forrajes y un pienso complementario autorizado.

Los corderos son alimentados exclusivamente a base de leche materna durante al menos 60 días, y reciben hierba o forrajes, así como un pienso complementario a base de cereales. Después del destete natural, se alimentan a base de forrajes o de pastos, completados con un pienso complementario autorizado. A lo largo de su vida, el cordero recibe como mínimo un 45 % de alimentos procedentes de la zona IGP (la leche y el 100 % de la hierba y de los forrajes proceden de la superficie IGP, salvo condiciones climáticas excepcionales).

Está prohibido el recurso al ensilaje en la alimentación de los corderos.

Tras el transporte, sacrificio y oreo, un agente cualificado selecciona la canal.

4.6. Vínculo:

4.6.1 Una calidad determinada vinculada al origen:

- Condiciones edafoclimáticas específicas (influencia del clima mediterráneo sobre toda la zona IGP, certificado por un índice de sequía de Emberger < 71 ^(*), y caracterizado por factores que limitan la sequía y el frío, y por el crecimiento irregular de la vegetación), que imponen un método de cría extensivo de las ovejas de las razas rústicas locales y la cría de los corderos generalmente en aprisco (protección contra el calor, en especial).
- Tres razas rústicas locales son características de la zona de reconocimiento de la IGP: Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud, Mourérous. Estas razas se encuentran casi exclusivamente en esta zona geográfica.
- Sistemas ganaderos característicos: método de cría extensivo de los rebaños y utilización de zonas de pastoreo (pastos de verano, pastos vecinos).
- Fuerte vínculo con el territorio: alimentación de los corderos a base de leche, prados y forrajes producidos esencialmente en la explotación.
- Esta costumbre da como resultado la producción de un cordero joven, con unas características específicas en términos de conformación, con carne y grasa de color claro, de sabor agradable y carne tierna.

(*) Índice de sequía de Emberger : IS = PE/ME, siendo PE la pluviosidad estival y ME la media de los valores máximos del mes más caluroso.

4.6.2 Reputación histórica del cordero de Sisteron

El sudeste de Francia es la cuna histórica de la ganadería ovina francesa.

Desde hace más de 6.000 años, las ovejas pastan en sus pastos naturales. Enraizada en esta tradición milenaria, la denominación «Agneau de Sisteron» apareció en los años 1920/1930 por iniciativa de los carniceros al por mayor de Sisteron. Éstos se abastecían tradicionalmente en la zona de reconocimiento de la IGP. Su notoriedad regional y nacional no paró de crecer hasta estallar literalmente en los años 1950/1960. Sisteron es el origen de esta notoriedad, pues se trata de un tipo de cordero nacido, criado y sacrificado en toda la zona geográfica de la IGP. Se puede pues hablar de una apropiación regional de una práctica local histórica.

Hace poco, una encuesta realizada por un gabinete independiente a propósito de esa notoriedad, así como numerosos testimonios recogidos (artículos de prensa...) atestiguan que el cordero de Sisteron mantiene una reputación muy fuerte entre los consumidores (1 de cada 8 consumidores regionales cita espontáneamente Sisteron como origen del cordero comprado)

4.6.3 El cordero de Sisteron y el capital humano

La producción de corderos de Sisteron es fruto de una acumulación de prácticas tradicionales desarrolladas a lo largo de los años por los socios del sector: conocimientos de los ganaderos (adaptación del método de cría de los rebaños a las dificultades del entorno, selección histórica de las razas rústicas, experiencia del pastor, método de producción de los corderos); conocimientos de los carniceros al por mayor (históricamente, el consejo a los ganaderos, la elección de los animales, vivos y en canales); los conocimientos relacionados con las herramientas de sacrificio; los conocimientos de las organizaciones de productores (recogida en zona de montaña, nacimientos fuera de estación, mejora genética).

4.7. Estructura de control:

Nombre: QUALISUD
Dirección: BP N° 102 — Agropôle — F-47000 Agen
Teléfono: (33-5) 58 06 53 30
Fax: (33-5) 58 75 13 36
Correo electrónico: qualisud@wanadoo.fr

4.8. Etiquetado:

Indication Géographique Protégée
Agneau de Sisteron

4.9 Exigencias nacionales: —
