

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(2012/C 197/09)

La presente publicación otorga un derecho de oposición, de conformidad con el artículo 7 del Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo ⁽¹⁾. 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) N° 510/2006 DEL CONSEJO

«AGNELLO DEL CENTRO ITALIA»

N° CE: IT-PGI-0005-0808-18.05.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominación:

«Agnello del Centro Italia»

2. Estado miembro o tercer país:

Italia

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio:

3.1. Tipo de producto:

Clase 1.1. Carne (y despojos) frescos

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

El «Agnello del Centro Italia» (cordero del centro de Italia) se obtiene del sacrificio de corderos menores de 12 meses de las razas locales siguientes y sus cruces: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Las canales se dividen en tres tipos, que presentan las características siguientes: «cordero ligero», con peso entre 8,01 y 13 kg y grado de engrasamiento ajustado a las clases 1, 2 y 3 del *Modelo comunitario de clasificación de las canales de corderos ligeros*; «cordero pesado», con peso superior o igual a 13,01 kg, conformación ajustada a las clases U, R y O y grado de engrasamiento ajustado a las clases 2, 3 y 4 del *Modelo comunitario de clasificación de canales de ovinos*; cordero castrado, con peso igual o superior a 20,0 kg, conformación ajustada a las clases E, U y R, y grado de engrasamiento ajustado a las clases 2, 3 y 4 del *Modelo comunitario de clasificación de canales de ovinos*.

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

El pH de la carne se mide en el músculo *Longissimus toraci* y tiene un valor comprendido entre 6,15 y 6,80, si se mide tras completarse todos los procedimientos de sacrificio y antes de la refrigeración de las canales, o entre 5,15 y 5,80, si se mide entre las veinticuatro y las treinta horas siguientes al sacrificio.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados):*

—

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

Los corderos se alimentan exclusivamente de leche materna hasta el destete. A continuación, la base alimenticia consiste en forrajes formados por especies aromáticas espontáneas de los prados, pastos cultivados, leguminosas y/o gramíneas, obtenidos en su totalidad en la zona geográfica. Los suplementos vitamínicos y minerales y los alimentos preparados están autorizados hasta una cantidad máxima de 0,4 kg por cabeza.

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

El nacimiento y la cría de corderos tienen lugar en la misma explotación situada en la zona geográfica de producción delimitada en el punto 4.

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

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado:*

La carne del «Agnello del Centro Italia» debe llevar una etiqueta en que figuren las indicaciones siguientes: el logotipo de la «Agnello del Centro Italia», el tipo de producto (ligero — pesado — castrado) y el símbolo gráfico de la UE.



4. **Descripción sucinta de la zona geográfica:**

La zona geográfica de producción del «Agnello del Centro Italia» abarca los territorios de las regiones siguientes: Lacio, Abruzos, Marcas, Toscana, Umbria; Emilia-Romaña, limitada a los territorios íntegros de las provincias de Bolonia, Rímíni, de Forlí-Cesena, Rávena y, en parte, al territorio de las provincias de Módena, Reggio-Emilia y Parma, delimitados por el trazado de la autopista A1 Bolonia-Milán desde el límite de la provincia de Bolonia (entre el cruce con la autopista A16 Parma-La Spezia y la divisoria con la región de Toscana — Passo della Cisa).

5. **Vínculo con la zona geográfica:**

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica:*

La zona geográfica ocupa tres niveles de altitud: los Apeninos, de naturaleza esencialmente caliza, que constituyen el eje central; las colinas, que son principalmente arcillosas, y, por último, las llanuras de los valles, formadas por suelos aluviales.

Las diferencias medioambientales condicionan cuantitativa y cualitativamente la producción vegetal y, desde los valles hasta las mayores alturas, se observa una modificación progresiva de la composición porcentual de los pastos.

Todo esto permite a la especie ovina consumir en su dieta forrajes y pastos formados fundamentalmente por gramíneas alimenticias y leguminosas.

Como fenómeno de adaptación óptima de la ganadería ovina a las características geográficas y climáticas peculiares y difíciles de esta zona del centro de Italia, los pastores han adoptado desde muy antiguo la práctica de la trashumancia horizontal y, sobre todo, vertical, tanto a corta como larga distancia, a fin de combinar los recursos que ofrecen los pastos de las distintas zonas. Así pues, llevan sus rebaños a los pastos de las llanuras hasta el litoral en invierno y a los pastos de los Apeninos en primavera y verano. Esta práctica representa un caso ejemplar de integración ecológica de los sistemas de producción locales y de los recursos que ofrece la zona geográfica de referencia. También puede considerarse un modo de organización autónoma de la actividad ganadera para hacer frente no solo a las condiciones climáticas adversas, sino también al desequilibrio entre las necesidades de alimentación de los animales de la especie ovina y la disponibilidad de forrajes.

5.2. *Carácter específico del producto:*

Las características de la carne del «Agnello del Centro Italia» se deben a la relación entre la rapidez del engorde de los animales y el rendimiento.

El desarrollo temprano de tejidos se traduce, a la hora del sacrificio, en una buena proporción entre la carne y los huesos, lo que constituye globalmente una ventaja a efectos del rendimiento comercial. Es precisamente el mejor rendimiento de esa carne frente a otras carnes de ovino, especialmente las de lechal, presentes sobre todo en el mercado local, lo que la hace tan apreciada tanto por los consumidores como por los agentes comerciales.

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 las IGP):*

El producto procede de razas y cruces de razas de carne que están profundamente arraigadas en la zona de producción y la denominación de esas razas se debe al lugar donde se han adaptado mejor al medio y tienen un mayor rendimiento productivo. Este fuerte vínculo entre la zona geográfica y el patrimonio genético, derivada de una raza llamada en general «appenninica» y utilizada para la producción de la carne del «Agnello del Centro Italia», ha facilitado que esos animales tengan ventaja en cuanto al engorde frente a otras razas y tipos genéticos criados en la zona.

Además, los mismos nombres de estas razas ovinas revelan su vínculo con la zona geográfica. En efecto, los continuos cruces, mestizajes y selección de la población ovina del centro de Italia han dado lugar a ejemplares adaptados perfectamente a la realidad de la zona, hasta el punto de que han adoptado los nombres de las localidades en las que han alcanzado el mayor rendimiento, a saber: «Fabrianese» para la raza originaria de Fabriano; «Pomarancina» para la de Pomarance; «Sopravissana» para la raza originaria de Visso, que se extendió en las Marcas a principios del siglo XX y, desde allí, a las regiones de Umbría, la Maremma toscano-latina y el Agro Romano hasta los Abruzos, convirtiéndose gracias a la trashumancia en la protagonista de las grandes migraciones estacionales. La raza «Massese» es originaria del Valle del Forno (provincia de Massa-Carrara); la población de la raza «Garfagnina bianca» se extiende por el valle del Serchio en la región de la Garfagnana y en el Val di Magra (Lunigiana y región de Pontremoli), y la «Zerasca» está presente en la región de Lunigiana, en el territorio de Zeri (provincia de Massa-Carrara).

Por lo tanto, el «Agnello del Centro Italia» debe su reputación tanto a una combinación cualitativa de las razas presentes tradicionalmente en la zona, cuyo rendimiento aumenta gracias a una alimentación de buena calidad que se consigue mediante un sistema de cría de los rebaños que, al efectuarse al aire libre durante al menos ocho meses, permite una amplia utilización de los pastos en que hay también especies vegetales aromáticas alimenticias endémicas, como a la capacidad de gestión de los ganaderos y a su trabajo de selección dirigido a mejorar la calidad y la productividad.

El «Agnello del Centro Italia» goza de una reputación arraigada desde 1961. Un primer testimonio de ello lo constituye la publicación en septiembre de aquel año de un documento de la *Associazione Nazionale della Pastorizia* (Asociación Nacional de la Ganadería), en el marco de la «Rassegna Interregionale Ovina» celebrada en Castelluccio di Norcia (provincia de Perugia), en el se explica que el objetivo es mejorar las condiciones de vida de las zonas de montaña creando las condiciones necesarias al desarrollo de la economía ganadera y del cordero del centro de Italia en particular.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones:

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

Se comunica, además, que esta Administración ha puesto en marcha el procedimiento nacional de oposición publicando la propuesta de reconocimiento de la Denominación de Origen Protegida «Agnello del Centro Italia» en la *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n° 66 de 20 de marzo de 2010.

El texto consolidado del pliego de condiciones de producción puede consultarse en la siguiente dirección de internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de inicio del Ministerio de las Políticas Agrícola, Alimentaria y Forestal (<http://www.politicheagricole.it>) y pinchando después en «Qualità e sicurezza» (arriba, a la derecha de la pantalla) y, por último, en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
