

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

**Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a),
du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de
qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires**

(2014/C 466/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

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 ⁽²⁾****DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9****«AGNELLO DI SARDEGNA»****N° CE: IT-PGI-0205-01227-6.05.2014****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 [Conditionnement]

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]

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3. Modification(s)

Description du produit

- L'indication d'une valeur maximale pour la teneur en protéines est supprimée. La nouvelle formulation permet au consommateur de bénéficier d'une viande d'«Agnello di Sardegna» présentant une teneur en protéines supérieure à celle prévue actuellement.
- La valeur correspondant à l'extrait étheré indiquée dans le cahier des charges passe de «inférieure à 3 %» à «inférieure à 3,5 %». Étant donné que les animaux sont élevés en liberté et en semi-liberté dans un environnement tout à fait naturel, des conditions climatiques et environnementales particulières peuvent expliquer la variabilité de cette valeur sur la carcasse; il faut tenir compte de cet aspect afin d'éviter d'exclure injustement du marché des viandes d'«Agnello di Sardegna» obtenues conformément à la méthode d'élevage définie dans le cahier des charges.

Méthode d'obtention

- Les tranches de poids prévues pour les catégories «de lait» et «léger» sont élargies. La catégorie pour l'agneau «de lait» passe de «5 à 7 kg» à «4,5 à 8,5 kg». La diminution du poids minimal est demandée par les éleveurs qui pratiquent l'élevage en zones montagneuses et/ou difficiles d'accès. En effet, les animaux élevés dans ces zones sont plus petits que ceux élevés en plaine. L'augmentation de la limite supérieure du poids, en revanche, s'avère nécessaire en raison de l'amélioration génétique des races et des meilleures conditions d'élevage et de bien-être des ovins qui ont permis d'obtenir des agneaux en lactation d'un poids légèrement supérieur à celui indiqué précédemment dans le cahier des charges. Par conséquent, le poids minimal prévu pour la catégorie «léger» passe de «7» à «8,5» kg.

Conditionnement

- Afin de répondre aux exigences de la grande distribution organisée qui souhaite de plus en plus souvent pouvoir transformer le produit au sein de ses propres points de vente, la contrainte géographique relative aux opérations d'élaboration et de conditionnement de la découpe d'«Agnello di Sardegna» dans la région de Sardaigne a été supprimée.
- La découpe du «quartier avant attenant» obtenue par l'élimination de la tête et de la fressure a été ajoutée, ce qui permet de situer plus précisément les découpes pouvant résulter de la découpe de la tête et de la fressure.

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 ⁽³⁾

«AGNELLO DI SARDEGNA»

N° CE: IT-PGI-0205-01227-6.05.2014

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Agnello di Sardegna»

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 Viandes fraîches (et abats)

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

Lors de sa mise sur le marché, l'«Agnello di Sardegna» IGP présente les caractéristiques suivantes: viande blanche de texture fine, ferme mais tendre à la cuisson et légèrement entrelardée; masse musculaire peu importante et juste équilibre entre ossature et masse musculaire.

L'examen organoleptique doit mettre en évidence des caractéristiques telles que la tendreté, la saveur, l'arôme délicat et la présence d'odeurs particulières typiques d'une viande jeune et fraîche.

⁽³⁾ Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

En outre, l'«Agnello di Sardegna» IGP doit présenter les caractéristiques chimiques et physiques suivantes:

| | |
|--|---------|
| PH | > 6 |
| Protéines (sur le produit tel quel) | ≥ 13 % |
| Extrait étheré (sur le produit tel quel) | < 3,5 % |

La viande d'«Agnello di Sardegna» IGP provient de l'agneau né et élevé en Sardaigne, issu d'ovins de race sarde obtenus sans croisement ou par croisement à la première génération avec des races à viande «Île-de-France» et «Berrichon-du-Cher» ou d'autres races à viande hautement spécialisées et réputées.

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

—

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

L'alimentation des agneaux repose essentiellement sur le lait maternel (allaitement naturel) pour les agneaux «de lait» (de 4,5 à 8,5 kg) et sur l'apport d'aliments naturels (fourrages et céréales) frais et/ou séchés et de plantes sauvages caractéristiques de l'habitat insulaire de la Sardaigne, pour les animaux «légers» (de 8,5 à 10 kg) et «de découpe» (de 10 à 13 kg).

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

La mention «Agnello di Sardegna» IGP est réservée exclusivement aux agneaux nés, élevés et abattus en Sardaigne.

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

Pour la vente des carcasses entières des agneaux, dans la zone de production, on ne propose pas de conditionnement particulier: les carcasses peuvent être commercialisées entières, dans le respect des règles d'hygiène et de santé en vigueur et en utilisant des moyens de transport frigorifiques adéquats.

L'«Agnello di Sardegna» IGP peut être mis à la consommation entier et/ou en morceaux selon les découpes suivantes:

a) «Agnello di Sardegna» «de lait» (4,5 à 8,5 kg):

- 1) entier;
- 2) demi-carcasse: obtenue par découpe sagittale de la carcasse en deux parties symétriques;
- 3) quartiers avant et arrière (entiers ou en tranches);
- 4) tête et fressure;
- 5) quartier avant attenant: obtenu par découpe de la tête et de la fressure;
- 6) épaule, gigot, carré (parties anatomiques entières ou en tranches);
- 7) confection mixte (composition mixte issue des parties anatomiques décrites ci-dessus);

b) «Agnello di Sardegna» «léger» (8,5 à 10 kg) et «Agnello di Sardegna» «de découpe» (de 10 à 13 kg):

- 1) entier;
- 2) demi-carcasse: obtenue par découpe sagittale de la carcasse en deux parties symétriques;
- 3) quartiers avant et arrière (entiers ou en tranches);
- 4) tête et fressure;
- 5) quartier avant attenant: obtenu par découpe de la tête et de la fressure;
- 6) culotte: comprenant les deux gigots entiers et la selle (droite et gauche);

- 7) selle anglaise: formée par la partie supérieure dorsale et comprenant les deux dernières côtes ainsi que les parois abdominales;
- 8) carré: formé par la partie dorsale supérieure – antérieure;
- 9) croupe: comprenant les deux demi-filets;
- 10) casque: comprenant le collier, les épaules, les basses côtes et les côtelettes de la partie antérieure;
- 11) papillon: comprenant les deux épaules et le collier;
- 12) gigot entier: comprenant la patte, le gigot, la région ilio-sacrée ainsi que la partie postérieure des longes;
- 13) gigot raccourci: comprenant les membres postérieurs de la région ilio-sacrée ainsi que la partie postérieure des longes;

Autres découpes:

- 14) selle: comprenant la région ilio-sacrée avec ou sans la dernière vertèbre lombaire;
- 15) filet: comprenant la partie lombaire;
- 16) carré couvert: partie dorsale supérieure comprenant les premières et deuxième côtes;
- 17) carré découvert: partie antérieure formée par les cinq premières vertèbres dorsales;
- 18) épaule: entière;
- 19) collier: comprenant la partie du cou;
- 20) côtelettes: comprenant la partie thoracique inférieure;
- 21) épaule, gigot, carré (parties anatomiques entières ou en tranches);
- 22) confection mixte (composition mixte issue des parties anatomiques décrites ci-dessus).

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'«Agnello di Sardegna» IGP doit être mis à la consommation entier et/ou en morceaux, et sur les emballages des carcasses entières et/ou des morceaux portant la mention IGP ou sur les étiquettes apposées sur celles-ci, il convient d'indiquer en caractères clairs et indélébiles les indications prévues par les normes en la matière.

Plus particulièrement, les emballages sous vide ou réalisés avec d'autres systèmes autorisés par la loi doivent comporter:

- a) la référence à l'indication «Agnello di Sardegna» IGP et le logo;
- b) le type des viandes;
- c) la dénomination de la découpe.

Le logo représente un agneau stylisé dont la tête et une patte ont été mises en évidence. Le contour extérieur rappelle celui de la Sardaigne. Le caractère typographique utilisé pour la mention «Agnello di Sardegna» est le block.

Le contour de l'estampille et de l'agneau est en Pantone 350 (cyan 63 % — jaune 90 % — noir 63 %); le fond de l'estampille est en Pantone 5763 (cyan 14 % — jaune 54 % — noir 50 %).



Il est interdit d'ajouter à l'IGP une quelconque qualification qui ne soit pas expressément prévue, y compris les adjectifs: fine (fine), scelto (de qualité), selezionato (sélectionnée), superiore (supérieure), genuino (authentique).

Toutefois, il est permis d'utiliser des indications géographiques supplémentaires authentiques, telles que des noms historiques et géographiques, des noms de communes, de domaines, de fermes et d'exploitations d'élevage faisant référence à l'élevage, à l'abattage et au conditionnement du produit, pour autant qu'elles n'aient pas un caractère laudatif et qu'elles ne soient pas de nature à induire le consommateur en erreur. Ces mentions éventuelles doivent être reportées sur l'étiquette selon des dimensions correspondant à un tiers de la taille des caractères de l'IGP.

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

L'aire destinée à l'élevage de l'«Agnello di Sardegna» comprend tout le territoire de la région de Sardaigne.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

La région de Sardaigne est une île au climat essentiellement méditerranéen, caractérisé par des hivers doux et relativement pluvieux et des étés secs et chauds.

La mer ayant une influence sur pratiquement toute l'île, les températures, tempérées par la mer, présentent des moyennes assez modérées: la moyenne annuelle se situe entre 14 et 18 °C. Les pluies se concentrent dans les mois de novembre et de décembre tandis qu'elles sont pratiquement absentes en juillet et en août; leur évolution est très irrégulière le reste de l'année. Les précipitations annuelles ne sont pas très faibles (valeurs moyennes comprises entre 500 et 800 mm/an).

Parmi les facteurs climatiques caractéristiques de la Sardaigne, on relève surtout les vents forts. Plus souvent en hiver mais ponctuellement au cours des autres saisons, le mistral, vent froid provenant du nord-ouest, souffle avec une grande violence. Tandis qu'à la fin de l'automne les vents tempérés et humides de l'Atlantique prédominent, au début du printemps les vents chauds et secs provenant d'Afrique, c'est-à-dire du sud, sont plus présents.

La Sardaigne, notamment en raison de sa faible population et de son caractère insulaire qui a favorisé son détachement par rapport à ce qui l'entoure, a conservé intacts jusqu'à nos jours bon nombre de ses aspects naturels et originels dont la plupart sont très caractéristiques. Souvent, le paysage apparaît sauvage, austère et sans présence humaine; à certains endroits, ce paysage est d'une beauté et d'un charme rares dans la région méditerranéenne. C'est la raison pour laquelle la flore sarde a conservé intactes, en grande partie, certaines espèces végétales très anciennes qui, ailleurs, en revanche, ont subi des transformations ou ont disparu. La majeure partie de l'île, où l'élevage en plein air et itinérant a toujours constitué l'activité principale par tradition, est occupée par le paysage représenté tant par la steppe à graminées que par les formations arbustives. La végétation la plus riche, étendue et vigoureuse est représentée principalement par le maquis méditerranéen qui caractérise le paysage de la Sardaigne jusqu'à environ 800 m d'altitude, parfois en formant des bosquets pittoresques isolés et perchés sur des rochers côtiers désertiques. Le maquis constitue l'association typique persistante qui comprend des arbustes même hauts — dans ce cas, on parle de «maquis haut» où les arbustes atteignent une hauteur de 4 à 5 m dans les sols plus profonds et plus humides — parmi lesquels on trouve des oléastres (oliviers sauvages), des lentisques, des caroubiers, des myrtes, des lauriers, des genévriers et des cistes. On recense ensuite un maquis plus pauvre avec des arbustes d'une hauteur de 50 cm, communément appelé la «garrigue», qui comprend de la sauge, du romarin, de la bruyère, du thym, des genêts, etc. Des formations de palmiers nains sont intéressantes à noter.

5.2. Spécificité du produit

L'«Agnello di Sardegna» IGP se distingue surtout par ses dimensions réduites: il existe une nette différence entre la viande destinée à la dénomination «Agnello di Sardegna» IGP et la viande ovine provenant d'animaux d'un poids plus important et aux aptitudes multiples, souvent caractérisée par une saveur marquée qui n'est pas toujours appréciée des consommateurs. Par rapport à cette dernière, en effet, l'«Agnello di Sardegna» IGP se singularise par sa saveur toujours agréable due à la faible présence, dans sa couverture adipeuse, de graisses saturées favorisant les chaînes insaturées (liées à l'alimentation en lait maternel des animaux élevés en plein air), plus digestes et savoureuses.

Le gras présent dans les carcasses est le complément naturel de la partie carnée, et la majeure partie de celui-ci fond pendant la cuisson, donnant à la viande toute son onctuosité et toute sa saveur mais la rendant surtout plus tendre et délicate. L'«Agnello di Sardegna» IGP se singularise en effet par sa viande tendre et blanche, par son arôme intense, sa haute digestibilité et le caractère maigre de sa viande.

L'«Agnello di Sardegna» IGP est un aliment idéal non seulement en ce qui concerne le goût mais également sur le plan nutritionnel puisqu'il est riche en protéines nobles. Ces caractéristiques en font une viande spécialement recommandée pour les régimes des personnes qui ont besoin d'un aliment léger mais présentant une valeur énergétique élevée.

L'«Agnello di Sardegna» IGP est biologiquement sain, complètement exempt de substances polluantes de nature chimique ou biotique. En raison de son jeune âge, il n'est pas soumis à une alimentation forcée ni à un stress environnemental ou à des traitements hormonaux étant donné qu'il est élevé en «plein air», dans un habitat entièrement naturel.

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)*

Les caractéristiques de l'«Agnello di Sardegna» IGP reflètent de manière absolue son lien avec le territoire d'origine.

La saveur marquée et sauvage est caractéristique des élevages où l'agneau est alimenté avec du lait maternel et des aliments naturels en plein air. En effet, l'«Agnello di Sardegna» est élevé selon une méthode d'élevage extensif et à stabulation libre et donc dans un environnement tout à fait naturel, caractérisé par de vastes espaces soumis à un fort ensoleillement, aux vents et au climat de la Sardaigne.

L'élevage en plein air influence presque exclusivement l'alimentation de l'«Agnello di Sardegna»: l'agneau «de lait» est alimenté uniquement avec du lait maternel puis, lorsqu'il grandit en suivant sa mère dans les prés, son régime alimentaire est complété par des aliments naturels tels que des graminées, des plantes sauvages et des plantes aromatiques caractéristiques de l'habitat insulaire. L'ovin sarde a adapté au cours des années son cycle biologique et reproductif aux conditions de l'environnement dans lequel il vit. Par conséquent, les mises bas s'effectuent surtout à la fin de l'automne, au moment des premières pluies et du réveil consécutif de la végétation. Pour ces motifs, sa viande est particulièrement prisée du point de vue organoleptique. Par ailleurs, l'alimentation avec du lait maternel n'a pas seulement une influence sur la quantité de la masse adipeuse mais aussi sur la qualité. En effet, les graisses ingérées pendant l'allaitement déterminent la composition des lipides corporels pendant toute la période de la croissance. En outre, l'élevage en plein air constitue une garantie de salubrité et d'activité physique fonctionnelle adéquate, spécialement dans un environnement naturel tel que celui de la Sardaigne, caractérisé par de vastes espaces, l'absence de sites industriels importants et une faible anthropisation du territoire. Le territoire de la Sardaigne a une caractéristique commune qui lui confère une étonnante uniformité: la nudité des horizons — en raison de l'absence de cultures d'arbres — qui rappelle sans cesse la prépondérance de la vie pastorale. Cette apparence ne doit pas tromper: la Sardaigne est une île de bergers et l'économie pastorale est de loin la plus importante de l'île. La Sardaigne possède en effet 40 % de tout le patrimoine ovin italien: 16 410 exploitations d'élevage réparties sur l'ensemble du territoire de l'île élèvent 3 294 044 têtes.

La Sardaigne est encore aujourd'hui une île de bergers, comme elle l'a toujours été à travers les siècles. L'élevage ovin sarde remonte à la période pré-nuragique: des restes des premiers objets utilisés pour la production du lait ont été retrouvés à l'intérieur des nuragues (constructions en pierres sèches). L'agneau sarde est mentionné à de nombreuses reprises dans les écrits de la période romaine. La race ovine sarde s'est ancrée dans le territoire de la Sardaigne grâce à une adaptation constante, fruit de l'expérience séculaire des éleveurs. Elle est principalement le résultat d'un long processus d'adaptation entre les hommes et le territoire ou, en d'autres termes, entre les hommes, le territoire et les races animales.

Aujourd'hui comme il y a des siècles, les soins et les attentions des bergers n'ont pas changé. Et c'est ainsi, en reproduisant les gestes anciens, que la race pure et la qualité de l'«Agnello di Sardegna» sont restées parfaitement intactes et uniques. Aujourd'hui comme hier.

Référence à la publication du cahier des charges

[Article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 (*)]

La présente administration a lancé la procédure nationale d'opposition en publiant la proposition de modification de l'IGP «Agnello di Sardegna» au Journal officiel de la République italienne n° 61 du 14 mars 2014.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

(*) Voir note 3 de bas de page.