

**Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques**

(2003/C 170/05)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens des articles 7 et 12 *quinquies* dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6, par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

DEMANDE D'ENREGISTREMENT: ARTICLE 5

AOP ( ) IGP (X)

Numéro national du dossier: —

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

Nom: Ministère de l'agriculture et de la pêche — Direction des politiques économique et internationale — Bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique

Adresse: 3, rue Barbet-de-Jouy — F-75349 Paris 07 SP

Téléphone (33-1) 49 55 81 01; télécopieur (33-1) 49 55 57 85

**2. Groupement demandeur:**

2.1. Nom: Association de promotion de l'agneau de pays (APAP)

2.2. Adresse: «Toutejoie» — F-86500 Montmorillon

Téléphone (33-5) 49 91 30 47; télécopieur (33-5) 49 84 09 36

2.3. Composition: Producteur/transformateur (X) Autre ( )

**3. Type de produit:** «Viandes et abats comestibles» selon l'annexe II, article 38, chapitre 2, du traité de Rome.

**4. Description du cahier des charges:**

(Résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

4.1. Nom: «Agneau du Poitou-Charentes»

4.2. *Description:* Il s'agit d'un agneau né et élevé sur la même exploitation, dans une zone caractérisée par sa tradition d'élevage en semplein-air. Les agneaux sont abattus dans des abattoirs agréés, situés dans la même zone de reconnaissance et sont sélectionnés selon leur âge (moins de dix mois), leur conformation euros, leur état d'engraissement 2-3, leur poids de carcasse compris entre 14 et 22 kilogrammes, la couleur claire de leur viande, la couleur claire et la fermeté de leur gras.

4.3. *Aire géographique:* L'Agneau du Poitou-Charentes est né, élevé et abattu en Poitou-Charentes (Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres et Vienne). Cette aire s'étend donc sur les cantons limitrophes:

— situés en Haute-Vienne: St Mathieu, Rochechouart, St Junien, Mézière/Issoire, Le Dorat, St Sulpice les Feuilles,

— situés en Dordogne: Nontron, Bussière-Badil, Mareuil, Verteillac, Ribérac, St Aulaye,

— situés en Vendée: Chaillé les Marais, Maillezais, St Hilaire des Loges, La Chataigneraie, Pouzauges, Les Herbiers, Mortagne/Sèvre,

- situés en Maine et Loire: Cholet, Vihiers, Montreuil-Bellay, Saumur,
  - situés en Indre et Loire: Chinon, Richelieu, Ste Maure de Touraine, Descartes, le Grand Presigny, PreUILly/Claise,
  - situés en Indre: Tournon St Martin, Le Blanc, Belâbre, St Benoît du Sault.
- 4.4. *Preuve de l'origine*: Les agneaux sont nés, élevés et abattus dans l'aire géographique. Ils sont identifiés individuellement au plus tard trois jours après leur naissance par un numéro unique (numéro de l'élevage comportant un code département et un code commun, numéro d'ordre de naissance de l'agneau). Cette identification suit l'agneau jusqu'au point de vente lorsque l'animal est commercialisé en carcasse, grâce à l'édition à l'abattoir du ticket de pesée mentionnant le numéro de l'agneau et le numéro de l'élevage ainsi qu'un code désignant les agneaux certifiables (selon procédures internes). Un deuxième identifiant est agrafé aux gigots des agneaux certifiés (macarons «Agneau du Poitou-Charentes»). L'association ticket de pesée/macarons permet d'identifier un agneau du Poitou-Charentes. Si la carcasse est découpée, un numéro de lot de découpe est attribué.
- 4.5. *Méthode d'obtention*:
- Conditions de production: la viande d'agneau du Poitou-Charentes est produite à partir d'un nombre limité de races herbagères à viande sélectionnées pour leurs bonnes qualités bouchères. L'agneau de référence est un agneau né et élevé en semi plein-air dans l'aire géographique, allaité au lait maternel au minimum soixante jours, puis nourri à l'herbe selon les disponibilités en ressources herbagères, au rythme des saisons. Le tri régulier des agneaux en vif optimise leurs qualités de carcasse finale.
  - Conditions de transformation: la durée de transport est limitée compte tenu de l'implantation des abattoirs dans la zone de production. Après abattage et ressuyage, les meilleures carcasses sont sélectionnées par appréciation tactile et visuelle des gigots, de la selle, du dos et des épaules. Les informations d'abattage sont retournées aux éleveurs afin de valider le schéma de sélection et le mode de conduite.
- 4.6. *Lien*:
- Une réputation: l'agneau du Poitou-Charentes est apprécié pour sa finesse de viande et d'os, son aspect gigoté et trapu. Les premières traces écrites remontent au Moyen-Âge. Mais c'est réellement au XVIII<sup>e</sup> siècle, que l'élevage ovin prend de l'importance. Les marais sont défrichés et asséchés. La viande ovine devient un produit à part entière. Dès lors, des efforts sont faits pour produire à la fois de la laine fine mais aussi de la viande de qualité.
- Les abatteurs du Poitou Charentes, habitués à travailler des carcasses bien conformées, se sont au fil des ans, largement impliqués à mettre sur le marché de façon régulière ce type de carcasse, ceci dans le seul but de conforter la notoriété de l'«agneau du Poitou-Charentes», héritée du passé. En effet, de très bonne conformation, très bien gigotés, ces agneaux étaient expédiés et vendus à la commission aux halles centrales (Paris, I<sup>er</sup> arrondissement) et à la Villette, marchés très exigeants mais très porteurs. Appréciés pour leurs qualités bouchères (haute conformation) pour leur «finesse d'os» et une «viande goûteuse et fine», les «agneaux du Poitou-Charentes» ont dès lors acquis une notoriété importante, comme peuvent en témoigner les articles de presse ou les études de consultants.
- Selon une étude nationale, réalisée en janvier 1988, portant sur cent cinquante-deux distributeurs français, «l'agneau du Poitou-Charentes» atteint respectivement une notoriété spontanée de 14 % et une notoriété assistée de 80 % auprès des responsables de la grande et moyenne distribution, de 12 % et de 74 % auprès des bouchers artisans.
- Une caractéristique particulière: l'agneau du Poitou-Charentes est un agneau gigoté et trapu. Pour obtenir ce type d'agneau, l'éleveur utilise des races en croisement, réputées pour leur bonne conformation bouchère. La race Chamoise, originaire de la région, est la race qui a initié ce caractère trapu et bien conformé des agneaux. Rustique, elle s'est bien adaptée aux systèmes de production de semi plein-air en valorisant une alimentation à base de fourrages (pâturés ou conservés) et de céréales récoltés sur l'exploitation.

Cependant, étant très peu productive, le cheptel de souche a évolué au profit de races plus prolifiques mais toujours axées sur une bonne conformation: Île de France, Mouton charollais, Mouton vendéen, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel. La race Chamoise est maintenue dans le cahier des charges avec surtout une fonction terminale pour faciliter l'agnelage des primipares et la finition des agneaux à l'herbe à l'automne.

Le croisement entre ces races est choisi par l'éleveur d'agneaux du Poitou-Charentes en fonction de ces conditions pédoclimatiques, mais dans tous les cas il recherche un agneau gigoté et trapu. Il est aidé dans ce travail de sélection par les organisations de producteurs au travers d'actions techniques, et par les abatteurs qui se sont largement impliqués dans le choix de reproducteurs, avec toujours cette recherche de conformation associée à un squelette fin afin d'obtenir des fibres musculaires fines et un bon rendement en morceaux nobles.

4.7. *Structure de Contrôle:*

Nom: QUALISUD

Adresse: 2, rue des Remparts — F-40000 Mont-de-Marsan  
Téléphone (33-5) 58 06 15 21; télécopieur (33-5) 58 75 13 36

4.8. *Étiquetage:*

Dénomination du produit: «Agneau du Poitou-Charentes»

Mention géographique: «Nés, élevés et abattus en Poit-Charentes»

4.9. *Exigences nationales:* —

**Numéro CEE** FR/00177/00.12.21.

**Date de réception du dossier complet:** 16 mai 2003.

---

**Non-opposition à une concentration notifiée**

**(Affaire COMP/M.3172 — Ferrovial/Amey)**

(2003/C 170/06)

**(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)**

Le 27 mai 2003, la Commission a décidé de ne pas s'opposer à la concentration notifiée susmentionnée et de la déclarer compatible avec le marché commun. Cette décision est basée sur l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement (CEE) n° 4064/89 du Conseil. Le texte intégral de la décision est disponible seulement en anglais et sera rendu public après suppression des secrets d'affaires qu'il peut contenir. Il sera disponible:

- en support papier via les bureaux de vente de l'Office des publications officielles des Communautés européennes (voir page 4 de couverture),
- en support électronique dans la version «CEN» de la base de données CELEX sous le numéro de document 303M3172. CELEX est le système de documentation automatisée du droit communautaire.

Pour plus d'informations concernant les abonnements, prière de s'adresser à:

EUR-OP  
Information, marketing et relations publiques  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
[téléphone (352) 29 29-42718; télécopieur (352) 29 29-42709].

---