

Pubblicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta nel settore dei prodotti agricoli e alimentari, di cui all'articolo 6 ter, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione

(2023/C 86/14)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 6 ter, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione ⁽¹⁾.

Comunicazione dell'approvazione di una modifica ordinaria di un disciplinare di produzione di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta originaria di uno Stato membro (regolamento (UE) n. 1151/2012)

«Agneau du Quercy»

N. UE: PGI-FR-0185-AM01 – 8-12-2022

DOP () IGP (X)

1. Nome del prodotto

«Agneau du Quercy»

2. Stato membro cui appartiene la zona geografica

Francia

3. Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria

Ministero dell'Agricoltura e della sovranità alimentare

4. Descrizione della o delle modifiche approvate

4.1. Servizio competente dello Stato membro

Sono aggiunti i recapiti dell'*Institut national de la qualité et de l'origine* (INAO) in quanto servizio competente dello Stato membro, conformemente al regolamento (UE) n. 1151/2012.

4.2. Gruppo richiedente

I recapiti del gruppo richiedente sono aggiornati ed è soppressa la parte descrittiva che lo riguarda. Sono inoltre aggiunte le diverse categorie di operatori che compongono il gruppo.

4.3. Tipo di prodotto

La disposizione è rivista per allinearla alla nomenclatura attualmente in vigore.

4.4. Descrizione del prodotto

L'età di macellazione degli agnelli, che nel disciplinare iniziale era compresa tra 90 e 180 giorni, varia ora tra 60 e 150 giorni.

Questa descrizione permette di evidenziare le principali caratteristiche del prodotto, ossia un agnello giovane (macellato tra 60 e 150 giorni) e leggero (peso della carcassa compreso tra 13 e 22 kg) e il lungo periodo di allattamento (almeno 70 giorni o fino alla macellazione, se macellato tra i 60 e i 69 giorni di età).

⁽¹⁾ GUL 179 del 19.6.2014, pag. 17.

Sono aggiunti i criteri di selezione delle carcasse («conformazione U, R, O» e «stato di ingrassamento 2 o 3») e sono definite e inserite le caratteristiche della carne di agnello («grasso sodo o molto sodo, grasso di colore variabile dal bianco al leggermente rosato, carne cruda di colore rosa chiaro»).

Queste disposizioni sono riportate anche nella sottosezione 5.6 «Operazioni di macellazione».

Allo stesso modo, le disposizioni esistenti relative alla razza degli animali, alle fasi che hanno luogo nella zona geografica e all'allevamento in ovile sono spostate e sviluppate nella sezione dedicata al metodo di ottenimento.

È inserita una frase sulla possibilità di spedire i prodotti in imballaggi di grandi dimensioni (alla rinfusa) o confezionati.

Per i prodotti che beneficiano dell'IGP è aggiunto un elenco di frattaglie con le relative caratteristiche. Si tratta di fegato, cuore, milza, polmoni, lingua, cervello, animelle, rognoni e granelli. Sono ammesse solo le suddette frattaglie ottenute da carcasse d'agnello selezionate come IGP.

Per quanto riguarda la surgelazione, è inserita la possibilità di commercializzare carne e frattaglie di «Agneau du Quercy» in forma surgelata.

Il disciplinare definisce, nella sottosezione 5.8, le condizioni per la realizzazione del procedimento di surgelazione (grazie al quale è possibile raggiungere una temperatura di -18 °C al centro della massa entro 10 ore al massimo), stabilisce un termine minimo di conservazione e fissa un intervallo di tempo massimo tra la macellazione e l'inizio della surgelazione.

4.5. Zona geografica

È inserita una frase per ricordare le fasi che hanno luogo nella zona geografica, nello specifico tutte le fasi di vita dell'agnello, dalla nascita alla macellazione, e per indicare la data del codice geografico ufficiale.

La presentazione della zona geografica per cantone o *arrondissement* (circoscrizione) è sostituita da un elenco di comuni per dipartimento. Tali modifiche non incidono sul perimetro della zona geografica, che risulta quindi invariato.

Le mappe presenti nel disciplinare sono rimosse.

4.6. Elementi che dimostrano che il prodotto è originario della zona geografica

All'inizio del paragrafo, in applicazione delle norme vigenti a livello nazionale tese ad uniformare la redazione dei disciplinari, è aggiunta una frase relativa all'identificazione degli operatori presso il gruppo.

La sezione è stata completamente riscritta e riorganizzata sotto forma di tabella. In questo paragrafo sono stati aggiunti i documenti, le registrazioni e le informazioni richiesti in ogni fase di vita del prodotto (allevamento, macellazione, sezionamento/confezionamento, surgelazione).

È inoltre aggiunta una descrizione dettagliata della tracciabilità ascendente e discendente per fornire la garanzia d'origine dell'«Agneau du Quercy».

Per maggior chiarezza, la nozione «partita di macellazione» è definita come quantità variabile di agnelli appartenenti allo stesso allevatore, destinati alla macellazione lo stesso giorno e da parte del medesimo macellatore.

Viene aggiunto l'obbligo di conservare i documenti relativi alla tracciabilità per un periodo di tre anni.

Gli elementi oggetto della procedura di controllo prevista dal piano di controllo sono soppressi, così come il riferimento al software AGATE, un tempo impiegato nei macelli e ora non più utilizzato.

4.7. Metodo di produzione

Per coerenza con le altre modifiche apportate al disciplinare è aggiunto uno schema del ciclo del prodotto che illustra le diverse fasi del metodo di ottenimento.

Questa sezione è interamente riscritta per illustrare con maggior precisione le specificità dell'allevamento dell'«Agneau du Quercy». Sono perciò create nuove sottosezioni per ciascuna fase di produzione. Le quattro disposizioni del disciplinare inizialmente registrato che indicavano le fasi da realizzare all'interno della zona IGP (nascita, allevamento e macellazione), i requisiti per l'allattamento (allattato dalla madre per almeno 70 giorni) e per l'allevamento in ovile e l'età di macellazione (tra 90 e 180 giorni) sono suddivise e riportate nelle rispettive sottosezioni, in cui sono descritte in modo più dettagliato.

Sottosezione 5.2 «Specializzazione dell'allevamento»

Le fasi che si svolgono nella zona geografica sono mantenute, ma la frase è modificata per aggiungervi l'obbligo di allevare gli agnelli in un'unica azienda, dalla nascita alla macellazione.

Sottosezione 5.3.1 «Alimentazione del gregge»

Questa sottosezione è aggiunta per descrivere l'alimentazione del gregge riproduttore (padri e madri), che può alternare, nel corso dell'anno, periodi di permanenza all'aperto e in ovile. Viene quindi inserito un elenco di materie prime e di additivi vietati al fine di disciplinare le prassi da seguire ed è indicato un livello di autonomia alimentare minimo pari al 55 % di sostanza secca per ciascuna azienda agricola (ad esclusione dei sistemi di transumanza).

Sottosezione 5.3.2 «Alimentazione degli agnelli»

È mantenuto l'obbligo di allattamento fino a 70 giorni. In linea con la modifica dell'età di macellazione, viene aggiunta la possibilità di macellare agnelli non svezzati di età compresa tra i 60 e i 69 giorni. La frase è inoltre modificata sostituendo «allattato dalla madre» con «nutrito con latte materno» per tener conto di eventuali scambi di agnelli tra madri in caso di difficoltà di adozione o di problemi di allattamento.

È aggiunto il divieto di allattamento artificiale.

La sezione è completata con l'elenco delle materie prime somministrate e con l'elenco delle materie prime e degli additivi vietati per l'alimentazione degli agnelli, così da descrivere con maggior precisione le pratiche effettivamente in uso presso gli allevatori dell'IGP «Agneau du Quercy». Ciò consente agli allevatori di regolamentare in modo preciso questa fase di produzione, uniformare la produzione tra tutte le aziende ed evitare l'uso di materie prime che potrebbero nuocere alla salute degli agnelli (fragilità del sistema digerente) e alla qualità del prodotto.

Viene aggiunto un elenco delle materie prime autorizzate per l'alimentazione degli agnelli conformemente alla nomenclatura della normativa europea concernente il catalogo delle materie prime per mangimi (regolamento (UE) n. 68/2013).

È inoltre aggiunto un elenco di materie prime e di additivi vietati, in cui è inserito anche il divieto di utilizzare insilati e foraggio in balle nell'alimentazione degli agnelli.

Per garantire una razione equilibrata, al mangime composto destinato agli agnelli viene aggiunta una percentuale minima del 30 % di cereali e derivati di cereali.

La disposizione relativa alla definizione dell'«Agneau du Quercy» come «agnello allevato in ovile» è modificata per includervi la possibilità che gli agnelli seguano la madre all'aperto.

È inserito l'obbligo di separazione dei recinti per agnelli dall'area di alimentazione delle pecore.

Sottosezioni 5.4 «Benessere e condizioni sanitarie dell'allevamento» e 5.5 «Raccolta e trasporto degli agnelli»

Per quanto riguarda il paragrafo «Origine genetica», il disciplinare iniziale indicava che l'«Agneau du Quercy» è ottenuto «principalmente» dalla razza Caussenarde du Lot. Tale nome è sostituito dal nome ufficiale della razza: Causses du Lot.

All'elenco delle razze di madri autorizzate ne sono aggiunte due: la Blanche du Massif Central e la Lacaune da carne. Queste tre razze possono essere utilizzate in purezza o mediante incroci di prima generazione.

È aggiunto un elenco di razze paterne, tra quelle rustiche e da carne, utilizzate in purezza. L'allevatore sceglie la razza paterna più adatta in base alla destinazione degli agnelli: da carne, per migliorare la conformazione degli agnelli, o rustica, per il rinnovo delle femmine.

Per quanto riguarda l'organizzazione dei locali (ovile, centro di transito), sono inseriti nuovi obblighi che ricalcano le prassi dei produttori dell'IGP (accesso all'acqua e al mangime, densità degli animali nel locale, qualità della lettiera e pulizia dei locali).

Sul fronte del benessere animale, sono aggiunte le condizioni per la manipolazione degli animali (da effettuarsi con cura, rispettando il divieto di afferrare i capi per la lana) ed è indicato il divieto di castrazione dei maschi.

Per quanto concerne le cure veterinarie, sono inseriti nuovi obblighi per disciplinare l'uso e la tracciabilità dei mangimi medicati.

Per regolamentare la fase del trasporto e ridurre al minimo lo stress causato agli animali, è aggiunta una durata massima del trasporto pari a otto ore.

Sottosezione 5.6 «Operazioni di macellazione»

In linea con la modifica illustrata nella sezione «Descrizione del prodotto», l'età di macellazione degli agnelli, precedentemente di 90-180 giorni, è abbassata a 60-150 giorni.

La disposizione è completata dall'indicazione che gli agnelli macellati tra i 60 e i 69 giorni non sono svezzati.

È stabilito un tempo massimo di 24 ore tra l'arrivo degli agnelli e la macellazione.

In questa sezione sono definite e aggiunte le condizioni di refrigerazione delle carcasse (temperatura al centro della massa, assenza di condensa).

Sono inseriti i criteri per la selezione delle carcasse e indicate le condizioni richieste per il loro magazzinaggio e la loro selezione (carcasse non sezionate, locale di magazzinaggio dopo la refrigerazione, esame a freddo).

Sottosezione 5.7 «Selezione delle frattaglie»

Sono inserite alcune disposizioni relative alla selezione delle frattaglie, precisando che queste ultime sono prelevate dalle carcasse degli animali IGP «Agneau du Quercy» al momento del sezionamento.

Sottosezione 5.9 «Sezionamento e confezionamento»

Sono aggiunte alcune disposizioni relative al sezionamento e al confezionamento, specificando che queste operazioni sono effettuate nell'impianto di sezionamento, che il confezionamento è effettuato subito dopo il sezionamento e che le carni possono essere confezionate in imballaggi di grandi dimensioni o in unità di vendita al consumatore (UVC).

4.8. *Legame*

Il paragrafo «Legame con l'origine geografica» è stato completamente riscritto, ma senza cambiarne la sostanza. È ora riorganizzato in tre parti per evidenziare le peculiarità della zona geografica e del prodotto e il legame causale.

4.9. *Struttura di controllo*

In applicazione delle norme vigenti a livello nazionale tese ad uniformare la redazione dei disciplinari, sono eliminati sia il nome e i recapiti dell'organismo di certificazione sia il piano di controllo sotto forma di tabella.

La sezione riporta ora i recapiti delle autorità competenti in materia di controllo a livello francese: l'*Institut national de l'origine et de la qualité* (INAO) e la *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes* (DGCCRF). Il nome e i recapiti dell'organismo di certificazione sono consultabili sul sito internet dell'INAO e nella banca dati della Commissione europea.

4.10. **Etichettatura**

L'obbligo di commercializzazione degli agnelli con un logo IGP specifico è abolito.

In applicazione delle norme vigenti a livello nazionale tese ad uniformare la redazione dei disciplinari, gli elementi del disciplinare iniziale relativi all'etichettatura sono eliminati e sostituiti da una frase che riporta gli elementi normativi obbligatori.

4.11. **Requisiti nazionali**

Alla luce dei cambiamenti legislativi e normativi nazionali, gli elementi di questa sezione sono eliminati e sostituiti da una tabella che riporta i principali punti da controllare, conformemente alla normativa nazionale.

DOCUMENTO UNICO

«**Agneau du Quercy**»

N. UE: PGI-FR-0185-AM01

DOP () IGP (X)

1. **Nome**

«Agneau du Quercy»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La carne e le frattaglie dell'«Agneau du Quercy» IGP provengono da agnelli con peso della carcassa compreso tra i 13 e i 22 kg, nutriti con latte materno per almeno 70 giorni (o fino alla macellazione, se macellati tra i 60 e i 69 giorni) e di età compresa tra 60 e 150 giorni.

Caratteristiche delle carcasse:

conformazione U, R, O;

stato di ingrassamento 2 o 3.

Caratteristiche della carne d'agnello:

grasso sodo o molto sodo;

grasso di colore variabile dal bianco al leggermente rosato;

carne cruda di colore rosa chiaro.

Caratteristiche delle frattaglie:

coratella intera (fegato, cuore, milza, polmoni).

Fegato: colore omogeneo, dal rosso al marrone chiaro.

Cuore: consistenza soda.

Milza: aspetto spugnoso e molle.

Polmoni: lobi di consistenza spugnosa ben vascolarizzati.

Lingua: consistenza soda, colore grigio uniforme (senza macchie).

Cervello: aspetto ben irrorato, lobo ben formato, colore chiaro.

Animelle: colore biancastro e consistenza morbida.

Rognoni: assenza di odore di urina, colore dal rosso al marrone chiaro, consistenza soda.

Granelli: forma ovale, consistenza interna ben sviluppata.

La carne e le frattaglie d'agnello possono essere presentate fresche o surgelate.

I prodotti possono essere spediti in imballaggi di grandi dimensioni o confezionati.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Alimentazione del gregge

Nell'allevamento degli animali adulti si alternano periodi di permanenza totalmente all'aperto, periodi in ovile e periodi misti (all'aperto e in ovile).

Fatta eccezione per i sistemi di transumanza, l'alimentazione del gregge è costituita per lo più da risorse prodotte dall'azienda (pascoli compresi): il livello di autonomia alimentare minimo è superiore al 55 % di sostanza secca.

Alimentazione degli agnelli

L'agnello è nutrito con latte materno per almeno 70 giorni (o fino alla macellazione se questa avviene tra i 60 e i 69 giorni).

È vietato l'allattamento artificiale.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'«Agneau du Quercy» nasce ed è allevato nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

La macellazione ha luogo nella zona geografica.

La durata massima del trasporto è di otto ore.

La fase di macellazione è già obbligatoriamente effettuata nella zona geografica.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta deve recare il nome registrato del prodotto e il simbolo IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica dell'IGP «Agneau du Quercy» comprende i dipartimenti, i cantoni e i comuni seguenti:

- Dipartimento dell'Aveyron: i cantoni di Villefranche-de-Rouergue e i comuni di Ambeyrac, Asprières, Balaguier-d'Olt, Bouillac, Capdenac-Gare, Causse-et-Diège, Foissac, La Chapelle-Balaguier, Les Albres, Martiel, Montsales, Morlhon-le-Haut, Naussac, Ols-et-Rinhodes, Sainte-Croix, Saint-Igest, Saint-Rémy, Salles-Courbaties, Salvagnac-Cajarc, Saujac, Savignac, Sonnac, Toulonjac, Villeneuve.
- Dipartimento della Corrèze: i cantoni di Brive-la-Gaillarde 1, 2 e 4, di Saint-Pantaléon-de-Larche e i comuni di Astaillac, Beaulieu-sur-Dordogne, Billac, Branceilles, Brivezac, Chauffour-sur-Vell, Chenailler-Mascheix, Collonges-la-Rouge, Cosnac, Curemonte, Jugeals-Nazareth, La Chapelle-aux-Saints, Lagleygeolle, Ligneyrac, Liourdres, Lostanges, Marcillac-la-Croze, Meyssac, Noailhac, Nonards, Puy-d'Arnac, Queyssac-les-Vignes, Saillac, Saint-Bazile-de-Meyssac, Saint-Julien-Maumont, Sioniac, Tudeils, Végenes.
- Dipartimento della Dordogne: l'arrondissement di Sarlat-la-Canéda e i comuni di Ajat, Auriac-du-Périgord, Azerat, Bars, Blis-et-Born, Brouchaud, Chourgnac, Cubjac, Fanlac, Fossemagne, Gabillou, Hautefort, La Bachellerie, La Boissière-d'Ans, Limeyrat, Mayac, Montagnac-d'Auberoche, Plazac, Saint-Antoine-d'Auberoche, Sainte-Eulalie-d'Ans, Sainte-Orse, Saint-Pantaléon-d'Ans, Savignac-les-Églises, Temple-Laguyon.
- Dipartimento del Lot interamente compreso.

- Dipartimento Lot-et-Garonne: i comuni di Anthé, Blanquefort-sur-Briolance, Bourlens, Cazideroque, Condezaygues, Courbiac, Cuzorn, Fumel, Masquières, Monsempron-Libos, Montayral, Saint-Front-sur-Lémance, Saint-Georges, Saint-Vite, Sauveterre-la-Lémance, Thézac, Tournon-d'Agenais.
- Dipartimento Tarn-et-Garonne: i comuni di Bouloc, Caussade, Caylus, Cayrac, Cayriech, Cazes-Mondenard, Durfort-Lacapelette, Espinas, Labastide-de-Penne, Lacapelle-Livron, Lafrançaise, Lapenche, Lauzerte, Lavaurette, Loze, Mirabel, Montagudet, Montalzat, Montbarla, Monteils, Montfermier, Montpezat-de-Quercy, Montricoux, Mouillac, Puylagarde, Puylaroque, Réalville, Roquecor, Saint-Amans-de-Pellagal, Saint-Cirq, Sainte-Juliette, Saint-Georges, Saint-Projet, Saint-Vincent, Sauveterre, Septfonds, Tréjols.

5. Legame con la zona geografica

Il legame con la zona geografica si basa sulla qualità del prodotto, dovuta ai fattori naturali e umani caratteristici della zona, e sulla sua reputazione.

La zona geografica dell'IGP «Agneau du Quercy» si trova a sud-ovest del Massiccio centrale. I «Causses du Quercy» coprono il dipartimento del Lot e si estendono, a nord, nel dipartimento della Corrèze, a nord-ovest nel dipartimento della Dordogne e, a sud, nei dipartimenti Tarn-et-Garonne e Aveyron. È un territorio di contrasti, caratterizzato da un lato dalla presenza di altopiani calcarei noti come «causse», che gli conferiscono il nome e che coprono gran parte della sua superficie, dall'altro da un alternarsi di colline e valli e dal prolungamento del Massiccio centrale nel Quercy verso est, con rilievi più alti.

I «Causses du Quercy» sono un insieme di altopiani calcarei caratterizzati da numerosi fenomeni carsici di varia natura. L'acqua ha scavato e sagomato le rocce calcaree solubili formando fiumi sotterranei, voragini come il famoso abisso di Padirac, doline o altre cavità che, nel tempo, possono essersi o meno riempite.

Si tratta di una regione piuttosto aspra e arida, nonostante le precipitazioni mediamente abbondanti. I suoli sono infatti poco profondi e ricchi di scheletro (ciottoli) e dunque drenanti. La riserva idrica utilizzabile ne risulta fortemente ridotta, nonostante la tessitura prevalentemente argillosa (75 %) o talvolta limosa dei suoli (15 %, soprattutto nella parte orientale dei «Causses»). «Le aree boschive non sono altro che radi boschi cedui, spesso spogli, che lasciano spazio a garide (prati con arbusti sparsi) sui pendii secchi. Le coltivazioni e i prati, sviluppatisi esclusivamente sulle argille di decalcificazione, occupano le piccole depressioni dell'altopiano (doline e valli secche) o, soprattutto, i fondivalle profondi dove affiorano le marne del Liassico» (relazione IGN 2013).

Il clima del Quercy è dominato da influssi oceanici, tra i quali si incunea a volte il clima mediterraneo. Soggetto a grande variabilità, è caldo d'estate e freddo d'inverno, con eventi atmosferici numerosi. Le precipitazioni sono leggermente più abbondanti a est che a ovest (~100 mm in più).

Il paesaggio botanico dominante è costituito da un raggruppamento di tre associazioni vegetali: *garrisade*, *glèbe* e *grèze*. La *garrisade* è un bosco di roverella a popolamento rado e con sottobosco spinoso (ginepro, prugnolo). Gli alberi sono poco sviluppati, poiché tra l'altro vengono in gran parte sfrondata per l'alimentazione del bestiame. Il termine *glèbe* indica invece i pascoli a erba corta dei *causses*, prati cespugliosi costellati di alberi o arbusti. I *grèze* sono infine associazioni steppiche e spoglie, con ciuffi d'erba che si annidano tra le secche e ruvide asperità del calcare. I prati del *causse* sono naturalmente ricchi di piante di interesse per l'allevamento. Si tratta di formazioni erbose «secche» o «xerofitiche» per via del suolo fortemente drenante, che autogariscono la loro manutenzione grazie alla scarsa capacità del terreno di trattenere l'acqua piovana e agli erbivori di allevamento o selvatici che ne brucano l'erba.

Poiché questi terreni poveri e a bassa produttività primaria sono difficili da valorizzare, gli abitanti del Quercy hanno ben presto optato per un tipo di allevamento che riuscisse a sopportarli: l'allevamento ovino. Alcune testimonianze della presenza dell'allevamento ovino nel Quercy risalgono al Neolitico: «Gli scavi dimostrano che il paesaggio tradizionale dei *causses*, con boschi di querce, greggi di pecore e campi di grano nelle doline, si è formato sin dal Neolitico» (*Les Richesses de France*, 1985, n. 122). Tracce della sua fama risalgono invece al periodo gallo-romano: «L'allevamento ovino è la risorsa per eccellenza dei *causses*: già in epoca gallo-romana, le coperte e la biancheria da letto di Cahors primeggiavano nei mercati di Roma (Strabone, Plinio)» (*Bulletin de l'Association de géographes français*, n. 64, dicembre 1932).

Tra il XVII e il XVIII secolo la fortuna dell'allevamento è stata legata a due pratiche pastorali: il pascolo libero, grazie all'esistenza di prati non falciati (*devèze*) o comuni (*commun*), e la normale transumanza estiva o invernale, quest'ultima più occasionale. Le pecore erano allevate principalmente per la lana, utilizzata per confezionare una stoffa ruvida ma estremamente resistente: la rascia (*cadis*).

Tra il 1760 e il 1830 l'allevamento di pecore da lana nel Quercy è andato scemando, la transumanza è cessata e, parallelamente, la carne di pecora del Quercy ha cominciato ad ottenere riconoscimenti. Nel 1830 i capi ad uso domestico, organizzati in piccole greggi, erano circa 230 000.

Nel corso del XX secolo sono state adottate nuove pratiche di allevamento che hanno permesso agli allevatori di completare l'intero ciclo pastorale sui *causse* e sono state introdotte le colture foraggere; l'allevamento si è perciò orientato nettamente verso la produzione di carne.

Da sempre presente nel Quercy, la razza Causses du Lot, ancestrale e rustica, è in grado di sfruttare al meglio le risorse naturali della zona geografica grazie al suo adattamento ai vincoli del territorio. È stata ed è ancor oggi la razza prevalente negli allevamenti di «Agneau du Quercy». A partire dal XX secolo la produzione di carne ha preso il posto della produzione di lana e gli allevatori hanno iniziato a interessarsi al progresso genetico. Nel Quercy si sono sviluppate altre due razze: la Lacaune e la Blanche du Massif Central. Queste razze rustiche si sono ben adattate alle condizioni del territorio e hanno sviluppato capacità simili a quelle della razza ancestrale. Sono anche razze facili da destagionalizzare, che quindi permettono di produrre agnelli per gran parte dell'anno.

Gli allevatori hanno saputo creare un sistema alimentare adatto ai vincoli del territorio, utilizzando e valorizzando al meglio le risorse naturali per tutto l'arco dell'anno per poter produrre agnelli di qualità. L'alimentazione del gregge è organizzata in modo da adattare l'apporto di cibo in funzione delle esigenze delle pecore e degli agnelli, con un livello di autonomia alimentare minimo del 55 % di sostanza secca obbligatorio all'interno di ogni azienda.

L'«Agneau du Quercy» è allevato nella stessa azienda dalla nascita alla macellazione. Nei primi giorni di vita gli agnelli si nutrono solo di latte materno e restano con la madre. Dopo questa prima fase, ricevono progressivamente alimenti integrativi tesi a favorirne l'ingrasso, hanno accesso al foraggio e possono accompagnare la madre all'aperto.

L'«Agneau du Quercy» è un agnello giovane (al massimo 150 giorni) e leggero (peso della carcassa compreso tra i 13 e i 22 kg), allevato alla mammella e nutrito essenzialmente con latte materno per almeno 70 giorni. Presenta una buona conformazione e un buono stato di ingrassamento.

La carne dell'«Agneau du Quercy» è caratterizzata da:

grasso sodo o molto sodo;

grasso di colore variabile dal bianco al leggermente rosato;

carne cruda di colore rosa chiaro.

L'«Agneau du Quercy» è un prodotto che gode di antica fama.

Il Quercy e, soprattutto, i terreni poveri dei *causse*, uniti alla notevole irregolarità delle condizioni climatiche, hanno contribuito all'adattamento dei sistemi di allevamento che oggi producono l'«Agneau du Quercy». I *causse* offrono percorsi e una vegetazione particolarmente adatti agli ovini, che spesso sono gli unici animali in grado di valorizzarli. La manutenzione di queste aree delicate e abbandonate è inoltre di rilevante interesse ambientale per l'intera zona geografica.

I vincoli naturali sono all'origine dell'allevamento di pecore di razze ancestrali o selezionate per la loro rusticità e la loro capacità di sfruttare al meglio i terreni poveri dei *causse*. I capi che compongono le greggi provengono attualmente da diverse razze (pura o da incrocio): la Causses du Lot, la Lacaune e la Blanche du Massif Central. Si tratta di razze che presentano ottime qualità materne, sia per l'agnellatura che per l'allattamento degli agnelli. Queste razze rustiche sono incrociate con arieti che ne migliorano la conformazione. Gli incroci sono controllati dagli allevatori e la razza paterna è scelta in base ad accoppiamenti che consentano di migliorare la carcassa degli agnelli o di preservare le qualità materne delle future madri.

L'elevato grado di autonomia alimentare delle aziende agricole permette agli allevatori di sfruttare al meglio le risorse naturali di questo ambiente difficile, il che spiega la predominanza del sistema di policoltura-allevamento nella zona geografica. La produzione di cereali in azienda favorisce inoltre un controllo e un adattamento ottimale dell'alimentazione del gregge.

Le caratteristiche specifiche dell'«Agneau du Quercy» sono dovute principalmente al metodo di allevamento tradizionale degli agnelli: alimentazione con latte materno per almeno 70 giorni, seguito dalla progressiva introduzione di alimenti integrativi per favorire una conformazione e uno stato di ingrassamento ottimale degli agnelli.

Il colore rosa chiaro della carne cruda dell'«Agneau du Quercy» è legato sia all'età di macellazione degli agnelli, sia all'alimentazione con latte della madre nei primi due mesi. Queste caratteristiche sono preservate grazie alle competenze degli allevatori e alla loro volontà di rispettare l'animale. I capi sono allevati e trasportati con cura, limitando in tal modo qualsiasi fonte di stress dalla nascita alla macellazione e riducendo i rischi di deterioramento della carne.

Il grasso, di colore variabile dal bianco al leggermente rosato e sodo, è frutto dell'alimentazione degli agnelli durante la fase d'ingrasso, oltre che del tipo di alimenti integrativi. Questi composti sono somministrati in quantità misurate per far sì che gli agnelli assumano più foraggio e migliorino la loro salivazione e il loro equilibrio stomacale. Si tratta di elementi che permettono di aumentare il tenore di acidi grassi saturi nel grasso di copertura e di ottenere un grasso intrinseco equilibrato. Anche il lungo periodo di allattamento e l'età di macellazione hanno un effetto benefico sulla qualità del grasso: il latte materno è infatti molto ricco di acidi grassi e i giovani agnelli hanno in genere un grasso più sodo.

L'«Agneau du Quercy» riceve riconoscimenti in numerose manifestazioni e i macellai che ne sanno valorizzare la carne fanno incetta di premi: in totale, tre primi premi nella categoria «negozi di macelleria» ai *Trophées des Viandes d'Excellence*, il primo premio al *Concours international de la gastronomie* nel 1993, quattro premi nella categoria «macelleria tradizionale» ai *Trophées des Viandes d'Excellence*, tra cui un primo premio e un premio di eccellenza, e il primo premio ai *Trophées élevage* per il binomio allevatore/tecnico nel 2011. Infine, l'«Agneau du Quercy» ha vinto una medaglia d'oro al *Concours général agricole* del 2019.

Lo chef stellato Stéphane Andrieux ha reso onore all'«Agneau du Quercy» creando una ricetta a base di questo prodotto: «Carré d'agnello del Quercy farcito con limone e pomodorini confit, in gelatina tiepida e multicolore di carote».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4217040f-0f67-4f40-927a-81b4b22cf804
