

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 197/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«AGNELLO DEL CENTRO ITALIA»

N. CE: IT-PGI-0005-0808-18.05.2010

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione:

«Agnello del Centro Italia»

2. Stato membro o Paese terzo:

Italia

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:

L'agnello del Centro Italia si ottiene dalla macellazione degli agnelli, di età inferiore a 12 mesi, appartenenti delle seguenti, razze locali e loro incroci: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Le carcasse si dividono in tre tipologie, così caratterizzate: Agnello leggero, peso compreso tra 8,01 e 13,0 kg; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi 1; 2; 3 così come definito dalla «Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse degli agnelli leggeri». Agnello pesante, peso pari o superiore a 13,01 kg; conformazione nell'ambito delle classi: U; R; O; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi: 2; 3; 4, così come definito dalla «Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini». Castrato, peso pari o superiore a 20,0 kg; conformazione nell'ambito delle classi: E; U; R; stato di ingrassamento nell'ambito delle classi: 2; 3; 4; così come definito dalla «Tabella comunitaria di classificazione delle carcasse di ovini».

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

Il pH della carne è misurato sul muscolo *Longissimus toraci* ed ha un valore compreso tra 6,15 e 6,80 se rilevato dopo il completamento di tutte le procedure di macellazione e prima dell'inizio della refrigerazione delle carcasse; o tra 5,15 e 5,80 se rilevato dalle 24 alle 30 ore dalla macellazione.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

Gli agnelli devono essere allattati esclusivamente con latte materno fino allo svezzamento. Successivamente la base alimentare è rappresentata da foraggi costituiti da essenze spontanee di prati, di prati-pascolo, da leguminose e/o graminacee, ottenuti totalmente nell'area geografica. Sono ammessi integratori minerali e/o vitaminici, mangimi per un massimo di 0,4 Kg giornalieri a capo.

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

La nascita e l'allevamento degli agnelli avvengono nella stessa azienda situata nella zona geografica di produzione delimitata nel successivo punto 4.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Le carni di Agnello del Centro Italia devono essere provviste di etichetta e riportare le seguenti informazioni: logo dell'Agnello del Centro Italia; la tipologia del prodotto (Leggero — Pesante — Castrato); simbolo grafico della UE.



4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La zona geografica di produzione dell'Agnello del Centro Italia comprende i territori delle seguenti regioni: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria; Emilia-Romagna limitatamente agli interi territori delle province di Bologna, Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e, parzialmente, ai territori delle province di Modena, Reggio nell'Emilia e Parma, delimitati dal tracciato dell'autostrada A1 Bologna-Milano a partire dal confine della provincia di Bologna — dall'incrocio con l'autostrada A16 Parma-La Spezia e fino al confine con la regione Toscana — Passo della Cisa.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La zona geografica si articola su tre livelli altimetrici: i monti appenninici che costituiscono l'asse centrale, in prevalenza di natura calcarea; le colline che sono principalmente a carattere argilloso; ed infine le pianure di fondovalle costituite da terreni alluvionali.

La variabilità ambientale condiziona quantitativamente e qualitativamente la produzione vegetativa e, dal fondovalle fino alle quote più alte, si osserva un progressivo cambiamento nella composizione percentuale delle risorse pascolive.

Tutto ciò consente alla specie ovina di utilizzare nella razione alimentare pascoli e prati pascolo costituiti principalmente da graminacee pabulari e leguminose.

Quale fenomeno di adattamento ottimale dell'allevamento ovino alle peculiari e difficili caratteristiche geografiche e climatiche dell'areale del centro Italia, è la pratica della transumanza, sia orizzontale ma soprattutto verticale, sia a corto che ad ampio raggio, esercitata dai pastori da epoca remota per realizzare l'integrazione tra le risorse pabulari di aree diverse, trasferendo le greggi sui pascoli delle pianure fino al mare in inverno e, viceversa, sui pascoli dell'Appennino nel periodo primaverile-estivo. Tale pratica rappresenta un caso esemplare di integrazione ecologica fra sistemi produttivi locali e risorse estraibili dallo spazio geografico di riferimento e può essere interpretata anche come una modalità di auto-organizzazione dell'impresa armentizia per superare, oltre le avversità climatiche, il disequilibrio che si instaura tra le necessità alimentari degli ovini e la disponibilità di foraggiere.

5.2. Specificità del prodotto:

Le caratteristiche della carne di Agnello del Centro Italia sono riferibili alla relazione esistente tra la rapidità di accrescimento ponderale degli animali e la resa.

Lo sviluppo precoce dei tessuti è rappresentato, alla macellazione, da un buon rapporto carne/ossa, elemento che va a costituire complessivamente un vantaggio nella resa commerciale. È proprio la migliore resa rispetto ad altre carni ovine, in particolare nei confronti di quelle da latte, principalmente presenti sul mercato locale, che la fanno apprezzare dal consumatore nonché dagli operatori del commercio.

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

Il prodotto è ottenuto da razze e da incroci da carne fortemente radicate nell'areale di produzione e alcune di esse traggono il loro nome dalle realtà ove hanno manifestato il miglior adattamento all'ambiente e performance produttiva. Questo profondo legame del patrimonio genetico, derivante da una razza detta genericamente «appenninica» ed utilizzato per l'ottenimento della carne di Agnello del Centro Italia, ha permesso il maggior vantaggio di questi ovini nell'accrescimento rispetto ad altre razze/tipi genetici allevati in zona.

Inoltre, sono i nomi delle stesse razze ovine a testimoniare il loro legame con l'areale geografico. Infatti, i continui incroci, meticciamiento e selezione della popolazione ovina del Centro Italia hanno generato dei soggetti che si sono ambientati perfettamente nella realtà dell'areale, tanto da prendere il nome dei comuni in cui hanno raggiunto il punto di miglior valorizzazione produttiva: la Fabrianese da Fabriano; la Pomarancina da Pomarance; la Sopravvissana da Visso che si diffuse nelle Marche nei primi anni del '900 e da questa regione all'Umbria, alla Maremma toscano-laziale e Agro Romano, fino all'Abruzzo, divenendo con la transumanza la protagonista di grandi spostamenti stagionali. La razza Massese, originaria della Valle del Forno in provincia di Massa Carrara; la popolazione della Garfagnina Bianca, diffusa nella Valle del Serchio in Garfagnana e nella Val di Magra (Lunigiana e zona di Pontremoli); la Zerasca in Lunigiana, nel territorio di Zeri, in provincia di Massa-Carrara.

La reputazione dell'Agnello del Centro Italia, pertanto, deriva sia da una sintesi qualitativa effettuata sulle razze storicamente presenti nell'areale, la cui attitudine produttiva è esaltata attraverso un'alimentazione di buona qualità, ottenuta attraverso un sistema di allevamento delle greggi che, svolgendosi per almeno 8 mesi all'anno all'aperto, permette un ampio utilizzo di prati-pascoli in cui sono presenti anche essenze vegetali pabulari endemiche, sia anche dalla managerialità degli allevatori e dalla loro attività di selezione finalizzata al miglioramento della qualità e della produttività.

L'Agnello del Centro Italia gode di una reputazione ormai consolidata a partire dal 1961 e trova la sua prima traccia in un documento del settembre di quell'anno pubblicato dall'Associazione Nazionale della Pastorizia, nell'ambito della Rassegna Interregionale ovina che si tenne a Castelluccio di Norcia (Perugia), in cui veniva enunciato che «obiettivo è quello di migliorare le condizioni di vita delle zone montane conferendo ad esse le premesse indispensabili per lo sviluppo della pastorizia e dell'Agnello del centro Italia in particolare.»

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

(Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006)

Si comunica inoltre che questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Agnello de Centro Italia» sulla *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* n. 66 del 20 marzo 2010.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (<http://www.politicheagricole.it>), cliccando su «Qualità e sicurezza»(in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
