

**Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem**

(2005/C 323/06)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.º-D do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na aceção do regulamento supracitado.

FICHA-RESUMO

**REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO**

**«AGNEAU DE SISTERON»**

**N.º CE: FR/00316/15.10.2003**

**DOP ( ) IGP ( X )**

A presente ficha constitui um resumo elaborado para efeitos de informação. Para obtenção de informações mais pormenorizadas, nomeadamente no caso dos produtos abrangidos por DOP ou IGP, é conveniente consultar a versão completa do caderno de especificações e obrigações, quer a nível nacional, quer junto dos serviços da Comissão Europeia <sup>(1)</sup>.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Institut National des Appellations d'Origine (INAO)  
Endereço: 51, rue d'Anjou — F-75008 Paris  
Telefone: (33-1) 53 89 80 00  
Telecopiador: (33-1) 42 25 57 97  
Correio electrónico: info@inao.gouv.fr

2. *Agrupamento requerente:*

- 2.1. Nome: Association CESAR (Cabinet d'Etudes pour les Structures Agroalimentaires Régionales)  
2.2. Endereço: Maison Régionale de l'Elevage — Route de la Durance F-04100 Manosque  
Telefone: (33-4) 92 722 880  
Telecopiador: (33-4) 92 727 313  
Correio electrónico: pacabev@wanadoo.fr  
2.3. Composição: produtor/transformador (X) outro ( )

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.1: Carne fresca (incluindo miudezas)

4. *Descrição do caderno de especificações e obrigações*

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

4.1. Nome: «Agneau de Sisteron» (borrego de Sisteron)

4.2. Descrição:

O «Agneau de Sisteron» é um borrego novo (70 a 150 dias), leve, de carne clara, tenra e macia e com sabor suave.

Carne fresca, comercializada sob a forma de carcaça, peças de talho, meia carcaça fresca, peças de corte e unidades para venda ao consumidor.

<sup>(1)</sup> Comissão Europeia, Direcção Geral da Agricultura, -Unidade Política de Qualidade dos Produtos Agrícolas, B-1049 Bruxelas.

Idade	70 a 150 dias
Peso	13 a 19 kg
Conformação	U, R ou O na grelha de classificação EUROP
Teor em gordura	2 ou 3
Cor	carne clara, levemente rosada
Gordura	cor branca, ligeiramente rosada, consistência firme
Outras características	carne fibrosa, sem rasgões, gordura coalhada uniformemente, não oleosa, sabor suave

Trata-se de um borrego de redil, criado com a mãe durante um período mínimo de 60 dias. Quando as condições climáticas o permitem, os borregos podem acompanhar a mãe à pastagem.

#### 4.3. Área geográfica:

O borrego nasce e é criado numa única exploração agrícola situada na zona de reconhecimento da IGP «Agneau de Sisteron» e é abatido num matadouro da zona, com aprovação CEE.

Hautes-Alpes.

Alpes de Haute-Provence.

Alpes Maritimes, à excepção dos cantões de Antibes-Biot, Saint Laurent du Var, Villefranche sur Mer, Vallauris, Mandelieu, Le Cannet, Nice, Vence, Cagnes sur Mer, Carros, Mougins, Menton, Grasse, Antibes e Cannes.

Var, à excepção dos cantões de Fréjus, Grimaud, Ollioules, Saint-tropez, Soliès Port, La Crau, Saint Mandrier sur Mer, Saint Raphaël, Six Four les plages, La Valette du Var, La Garde, La Seyne sur Mer e Toulon.

Bouches du Rhône, à excepção dos cantões de Aix en Provence noroeste, Aix en Provence sudoeste, Aubagne, La Ciotat, Gardanne, Port Saint Louis du Rhône, Roquevaire, Saintes Maries de la Mer, Allauch, Marignane, Châteauneuf Côte Bleue, Martigues oeste, Les Pennes Mirabeau, Vitrolles, Martigues e Marselha.

Vaucluse, à excepção dos cantões de Bollène, Orange oeste e Avignon norte.

Drôme, à excepção dos cantões de Bourg de Péage, Chabeuil, La Chapelle en Vercors, Le Grand-Serre, Loriol sur Drôme, Montélimar, Pierrelatte, Romans sur Isère, St Donnat sur l'Herbass, St Jean en Royans, Saint Vallier, Tain l'Hermitage, Bourg les Valence, Portes les Valence e Valence.

Esta zona corresponde a uma área de extensão de três raças autóctones de ovelhas, a sistemas de criação homogéneos, a utilizadores de zonas de pastoreio extensivo, a uma unidade edafo-climática caracterizada, nomeadamente, pelo índice de seca de Emberger IS<7, e à zona histórica de abastecimento dos comerciantes de carnes de Sisteron na origem da reputação do borrego de Sisteron.

#### 4.4. Prova de origem:

Os animais são identificados por uma marca oficial, de acordo com a regulamentação em vigor.

A rastreabilidade do animal no ponto de venda é seguidamente respeitada e controlada por um organismo independente, desde a exploração agrícola até ao ponto de venda, o que permite a identificação do borrego e da sua exploração de origem em cada nova etapa da produção.

#### 4.5. Método de obtenção:

O rebanho reprodutor compõe-se de ovelhas e de carneiros de raças rústicas locais (Mérinos de Arles, Préalpes do Sul e Mourérous) ou de cruzamentos destas raças. A utilização de carneiros da raça Ile de France, Charolais, Suffolk ou Berrichon só é autorizada para a produção de carne.

O modo de condução do rebanho reprodutor é específico da região. Com efeito, trata-se de sistemas de criação de gado extensivos, com um encabeçamento limitado a 1,4 CN por hectare de superfície forrageira total. Além disso, estes sistemas utilizam zonas de pastoreio (pastos de altitude, prados). As superfícies pastoris são espaços semi-naturais exploráveis unicamente para a pastagem dos rebanhos.

Superfície mínima de cama: 1,5 m<sup>2</sup> para as ovelhas em fim de gestação e em período de lactação; 0,5 m<sup>2</sup> para os borregos com idades superiores a dois meses.

Comprimento da gamela/manjedoura:

- ovelhas: 1 m linear para 3 ovelhas se a alimentação for distribuída em quantidades limitadas ou 1 m linear para 30 ovelhas se a alimentação for distribuída sem restrições.
- borregos desmamados: 1 m linear para 4 borregos se a alimentação for distribuída em quantidades limitadas e 1 m linear para 12 borregos se a alimentação for distribuída sem restrições.

É proibido o uso preventivo de antibióticos.

As ovelhas são alimentadas à base de pastos pelo menos entre a Primavera e o Outono, eventualmente completados por forragens e por um suplemento alimentar referenciado.

Os borregos são alimentados à base de leite exclusivamente materno, no mínimo durante 60 dias, com erva e/ou forragens e um suplemento alimentar à base de cereais. Após o desmame natural são alimentados à base de forragens e/ou de pastos, complementados com um suplemento alimentar autorizado. Durante a vida, o borrego recebe pelo menos 45 % de alimentos procedentes da zona IGP (salvo condições climatéricas excepcionais, o leite e 100 % da erva e das forragens são originários da área IGP).

É proibido o recurso à ensilagem na alimentação dos borregos.

Concluído o transporte, abate e processo de refrigeração, a selecção da carcaça é efectuada por um agente qualificado.

#### 4.6. Relação do produto com a sua área geográfica:

##### 4.6.1 Uma qualidade determinada ligada à origem

- Condições edafo-climáticas específicas (influência do clima mediterrânico em toda a zona IGP (comprovado por um índice de seca de Emberger <7<sup>(e)</sup>) caracterizado por factores limitadores de seca e frio e pelo crescimento irregular da vegetação), que impõem uma condução extensiva das ovelhas de raças rústicas locais e a criação dos borregos essencialmente no redil (protecção contra o calor, em especial).
- Três raças rústicas locais são características da área de reconhecimento da IGP: ovelhas Mérinos d'Arles, Préalpes du Sud e Mourérous. Encontram-se quase exclusivamente nesta zona geográfica.
- Sistemas de pecuária característicos: condução extensiva dos rebanhos e utilização de superfícies de pastoreio (pastos de altitude, prados).
- Forte ligação ao território: alimentação dos borregos à base de leite, pastos e forragens produzidos essencialmente na exploração.
- Esta condução está na origem da produção de borregos jovens, com características específicas em termos de conformação, cor clara da carne e da gordura, sabor suave e textura macia.

<sup>(e)</sup> Índice de seca de Emberger: IS = PE/ME, sendo PE a pluviosidade estival e ME a média dos valores máximos do mês mais quente

#### 4.6.2 Reputação histórica do borrego de Sisteron

O sudeste da França é o berço histórico da ovinicultura francesa.

Com efeito, há mais de 6000 anos que as ovelhas pastam nos seus prados. Enraizada nesta tradição milenar, a denominação «Agneau de Sisteron» surgiu nos anos 1920/1930, por iniciativa dos comerciantes de carnes de Sisteron («chevillards sisteronnais»). Tradicionalmente, estes comerciantes abastecem na zona de reconhecimento da IGP. A notoriedade regional e nacional da zona não parou de aumentar até, literalmente, explodir nos anos 1950/1960. A denominação «Sisteron» está na origem desta notoriedade, mas trata-se de um tipo de borrego nascido, criado e abatido em toda a área geográfica da IGP. Pode-se, por conseguinte, falar da apropriação regional de uma prática local histórica.

Recentemente, um inquérito de notoriedade realizado por um gabinete independente, além de grande número de testemunhos recolhidos (artigos de imprensa...) comprovam que o borrego de Sisteron goza de uma excelente reputação junto dos consumidores (1 em cada 8 consumidores regionais refere de forma espontânea Sisteron como a origem do borrego comprado).

#### 4.6.3 O borrego de Sisteron e as competências humanas

A produção de borregos de Sisteron é fruto de uma acumulação de saberes práticos adquiridos ao longo dos anos pelos operadores do sector: o saber-fazer dos criadores (adaptação da condução dos rebanhos às condições do meio, selecção histórica das raças rústicas, experiência dos pastores, modo de produção animal); o saber-fazer dos comerciantes de carnes (tradicionalmente, o aconselhamento dos criadores e a selecção dos animais, vivos e em carcaça); o saber-fazer derivado dos instrumentos de abate e o saber-fazer das organizações de produtores (recolha em zonas de montanha, indução de nascimentos fora de estação, selecção genética).

#### 4.7. Estrutura de controlo:

Nome: QUALISUD  
Endereço: BP N° 102 — Agropôle — F-47000 Agen  
Telefone: (33-5) 58 06 53 30  
Telecopiador: (33-5) 58 75 13 36  
Correio electrónico: qualisud@wanadoo.fr

#### 4.8. Rotulagem:

Indication Géographique Protégée  
«Agneau de Sisteron»

#### 4.9 Exigências nacionais: —

---