



C/2024/5252

23.8.2024

**Publicação da aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação de origem protegida ou de uma indicação geográfica protegida do setor dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios, a que se refere o artigo 6.º-B, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão**

(C/2024/5252)

A presente comunicação é publicada nos termos do artigo 6.º-B, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) n.º 664/2014 da Comissão <sup>(1)</sup>.

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA OU DE UMA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA PROTEGIDA ORIGINÁRIA DE UM ESTADO-MEMBRO

[Regulamento (UE) n.º 1151/2012]

«Agneau du Périgord»

N.º UE: PGI-FR-0711-AM02 - 24.5.2024

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome do produto**

«Agneau du Périgord»

2. **Estado-Membro em que se situa a área geográfica**

França

3. **Autoridade do Estado-Membro que comunica a alteração normalizada**

Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire [Ministério da Agricultura e da Soberania Alimentar]

4. **Descrição da(s) alteração(ões) aprovada(s)**

Motivos pelos quais a alteração ou alterações correspondem à definição de «alteração normalizada», nos termos do artigo 53.º, n.º 2, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012:

O pedido de alteração da IGP «Agneau du Périgord» não diz respeito a nenhuma das três situações de alteração dita da União, a saber:

- a) mudança de nome da denominação de origem protegida;
- b) risco de destruição da relação com o meio geográfico;
- c) introdução de novas restrições à comercialização do produto.

Por conseguinte, as autoridades francesas consideram que se trata de um pedido de alteração «normalizada».

1. SERVIÇO COMPETENTE DO ESTADO-MEMBRO

Atualizaram-se os dados de contacto do INAO.

Esta alteração não afeta o documento único.

2. GRUPO REQUERENTE/COMPOSIÇÃO

Reformulou-se a composição de modo a especificar melhor: «Qualquer pessoa singular ou coletiva que participe efetivamente nas atividades de produção ou de criação previstas no caderno de especificações da IGP “Agneau du Périgord”.».

Esta alteração não afeta o documento único.

<sup>(1)</sup> JO L 179 de 19.6.2014, p. 17.

### 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Alterou-se o peso máximo dos borregos de 21 kg para 22 kg.

Esta alteração afeta o documento único.

### 4. DESCRIÇÃO DO MÉTODO DE OBTENÇÃO DO PRODUTO AGRÍCOLA/ ABATE

Alterou-se o peso máximo dos borregos de 21 kg para 22 kg.

Esta alteração não afeta o documento único.

### 5. ELEMENTOS QUE JUSTIFICAM A RELAÇÃO COM A ÁREA GEOGRÁFICA / ESPECIFICIDADE DO PRODUTO

Alterou-se o peso máximo dos borregos de 21 kg para 22 kg.

Esta alteração afeta o documento único.

### 6. REQUISITOS NACIONAIS / QUADRO PPC

Alterou-se o peso máximo dos borregos de 21 kg para 22 kg.

Esta alteração não afeta o documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

«Agneau du Périgord»

N.º UE: PGI-FR-0711-AM02 - 24.5.2024

DOP ( ) IGP (X)

#### 1. Nome(s) [da DOP ou IGP]

«Agneau du Périgord»

#### 2. Estado-Membro ou país terceiro

França

#### 3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

##### 3.1. Código da nomenclatura combinada

— 02 - CARNES E MIUDEZAS, COMESTÍVEIS

##### 3.2. Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1

O «Agneau du Périgord» é um borrego alimentado com leite durante, no mínimo, 60 dias e engordado principalmente com cereais em grão ou esmagados.

Os borregos da IGP «Agneau du Périgord» são abatidos entre os 80 e os 180 dias de idade. Apresentam um peso-carcaça entre 15 e 22 kg e boa conformação muscular, que se deve à seleção de raças para carne, no caso dos carneiros, sendo as ovelhas de raças rústicas ou semirrústicas.

Os carneiros são selecionados de entre as seguintes raças para carne: *berrichon*, *charollais*, *ile-de-france*, *rouge-de-l'Ouest*, *suffolk* e *texel*.

As ovelhas são de raça rústica pura [*lacaune* (carne), *blanche-du-massif-central*, *causse-du-lot* e *romane*], de raça semirrústica (*charmoise*), ou cruzamentos das raças rústicas e das raças para carne supracitadas.

O «Agneau du Périgord» apresenta conformação E-U-R, massa muscular desenvolvida, esqueleto fino e classe de gordura de 2 e 3 na grelha EUROP.

A carne de borrego apresenta cor clara (dado ser alimentado com leite durante, no mínimo, 60 dias). A gordura é branca ou de coloração muito clara, de consistência firme, uniformemente coagulada e não oleosa.

As miudezas indicadas a seguir podem igualmente ser comercializadas como IGP: rins, moleja, coração, fígado, língua, pés.

A carne e as miudezas do «Agneau du Périgord» apresentam-se no estado fresco ou ultracongeladas.

### 3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

#### 3.3.1. Alimentação dos borregos

- Desde o nascimento e até aos 60 dias de idade, no mínimo, os borregos alimentam-se livremente de leite materno, vivendo em permanência junto das mães até ao desmame;
- A partir dos 60 dias de idade e durante o período de engorda, a parte da alimentação láctea vai reduzindo até ao desmame, sendo gradualmente substituída por forragens e por alimentos complementares, constituídos por cereais em grão ou esmagados e por um complemento azotado.

#### 3.3.2. Alimentação das ovelhas

O pasto constitui a base da alimentação das ovelhas, em prados naturais ou temporários e nas pastagens naturais durante pelo menos sete meses por ano.

As forragens obtidas são integralmente cultivadas na área geográfica e maioritariamente na exploração.

### 3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

O «Agneau du Périgord» é nascido e criado na área geográfica.

Para a carne de borrego conservar todas as suas qualidades, é conveniente evitar os tempos de transporte excessivamente longos e o estresse dos animais antes do abate. Assim, o trajeto entre a exploração e o matadouro deve ter uma duração inferior a 8 horas.

### 3.5. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

Em caso de ultracongelação da carne ou das miudezas, a data de durabilidade mínima (DDM) é, no máximo, de 18 meses.

### 3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Toda a carne com a indicação IGP deve ser acompanhada de um Certificado de Garantia de Origem (CGO) (carcaça) ou ostentar uma etiqueta UVC (peças).

## 4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica da IGP «Agneau du Périgord» é composta pelo departamento, cantões e municípios seguintes, em conformidade com o código geográfico oficial INSEE 2020:

- Departamento de Dordogne na sua totalidade;
- Departamento de Corrèze: municípios dos cantões de Saint-Pantaléon-de-Larche (exceto os municípios de Estivals, Jugeals-Nazareth, Nespouls, Noailles e Turenne) e L'Yssandonnais, e município de Brive-la-Gaillarde;
- Departamento de Lot: municípios dos cantões de Gourdon, Puy-l'Evêque (exceto os municípios de Le Boulvé, Les Junies, Lherm, Saint-Matré e Saux) e Souillac, e município de Thédirac;
- Departamento de Lot-et-Garonne: municípios dos cantões de Les Coteaux de Guyenne (exceto o município de Jusix), Le Fumélois, Le Haut Agenais Périgord, Le Livradais, Le Pays de Serres, Le Val du Dropt e Villeneuve-sur-Lot-2, e os municípios de Brugnac, Coulx, Labretonie, Lédat, Sauvagnas, Sembas, Verteuil-d'Agenais e Villeneuve-sur-Lot.

## 5. Relação com a área geográfica

Em termos geográficos, a região de Périgord situa-se no sudoeste da França, no centro do departamento de Dordogne, fazendo fronteira com as regiões de Gironde e Charente a oeste, Limousin e Quercy a leste e Agenais a sul. Como todas as regiões muito pobres, o departamento de Dordogne foi, durante muito tempo, uma região de criação de ovelhas. Os criadores do Périgord desenvolveram um saber-fazer específico de produção ovina ligado às condicionantes do território e implantaram um sistema de manejo que combina todos os recursos disponíveis. Num contexto de pequenas explorações, em sistema misto de policultura-pecuária, em que a criação de ovinos procura valorizar os espaços pouco produtivos, a seleção de fêmeas de raça rústica ou semirústica impôs-se naturalmente. Este sistema permite às ovelhas alimentarem-se e reproduzirem-se durante todo o ano com os recursos da área geográfica (forragens, pastos e pastagens naturais), constituindo simultaneamente reservas suficientes de cereais e do melhor feno para o período de engorda dos borregos. A especificidade do «Agneau du Périgord» está principalmente ligada a este manejo tradicional dos borregos: um período de aleitamento pela mãe, seguido de um período de engorda à base de forragens e de cereais em grão ou esmagados, que estão na origem da qualidade e da reputação do «Agneau du Périgord».

O Périgord é uma vasta zona de sopé inclinada na direção Norte-Este/Sul-Oeste, cavada por quatro rios e pelos seus numerosos afluentes, que permite a passagem gradual do planalto de Millevaches em Limousin (480 m de altitude) para o vale do baixo Dordogne (8 m de altitude). Este relevo moldado pela emergência da cordilheira alpina no período terciário empurrou, fraturou, elevou e erodiu globalmente a zona de contacto entre o antigo maciço hercínio e os depósitos calcários e sedimentares da planície. Nas rochas cristalinas do Périgord setentrional, as águas esculpiram vales profundos com encostas íngremes e desfiladeiros estreitos. No Périgord central, a erosão escavou vales de grandes dimensões, ora com relevos recortados, ora com declives suaves revestidos por resíduos calcários.

Esta paisagem de planaltos, colinas, encostas e pequenos vales é do tipo «bocage», em mudança constante, cujo horizonte, muitas vezes próximo, é sempre delimitado por bosques, matas, ou, simplesmente, arbustos ou sebes.

Os vales, as únicas zonas ricas em aluviões e propícios à agricultura, contrastam com as colinas e os planaltos secos e pobres.

Em traços gerais, o clima da região de Périgord é globalmente temperado, de tipo oceânico, que se caracteriza pela pluviometria média (850 mm) repartida por 130 dias em média e pela temperatura média amena (12 °C). Com invernos e verões bem marcados e primaveras e outonos muito variados, sofre igualmente influências continentais no inverno e quase mediterrânicas no verão. Por se tratar de uma zona de transição, caracteriza-se ainda pela grande variabilidade.

A presença dos ovinos na região de Périgord, documentada desde há 6 000 anos, manteve-se constante e importante até ao século XIX. Em 1809, estima-se que o efetivo ovino fosse quatro a cinco vezes superior ao efetivo bovino. Elevava-se a mais de 667 400 cabeças e estava distribuído por todo o departamento.

Tal como era prática generalizada na época, a criação de ovinos tinha como principal objetivo a produção de lã, indispensável para a confeção de vestuário, e a obtenção de estrume. A carne constitui um subproduto destinado principalmente ao consumo familiar dos criadores, embora se encontrem já sinais de alguma valorização através da gastronomia local. Na segunda metade do século XIX, vários documentos convergentes mostram uma evolução no sentido da produção de carne.

Em 1938, a região de Dordogne ainda se incluía nos cinco primeiros departamentos franceses no que se refere ao número de ovinos. Após ter diminuído fortemente a seguir à Segunda Guerra Mundial, o efetivo reconstituiu-se de modo significativo.

A produção ovina desempenha nas explorações um papel de valorização das zonas pouco produtivas do ponto de vista agronómico.

Estas condicionantes estão na origem da escolha de ovelhas de raças reconhecidas e selecionadas pela sua rusticidade, resistência, sobriedade, capacidade para encontrar alimento nas pastagens naturais pobres e aptidão para a parição fora de estação e para a amamentação sem dificuldade dos seus borregos. Atualmente, os efetivos são constituídos por diversas raças (puras ou de cruzamento): *lacaune* (carne), *blanche-du-massif-central*, *romane*, *causse-du-lot* e *charmoise*. Estas raças rústicas ou semirrústicas são cruzadas com carneiros melhoradores. Os criadores são mestres nos cruzamentos e na seleção das raças de carneiros em função do objetivo das cobrições: melhorar a constituição dos borregos ou preservar as qualidades maternas das futuras progenitoras: rusticidade, aptidão para a parição fora de estação e combatividade natural.

O sistema alimentar implantado pelo criador dá resposta às mesmas condicionantes: o desafio consiste em saber utilizar e valorizar da melhor forma os seus recursos para garantir a produção de borregos de qualidade durante todo o ano.

O criador procura organizar a alimentação do rebanho ajustando a disponibilidade de alimento em função das necessidades alimentares de ovelhas e crias, de acordo com os seus estados fisiológicos respetivos.

Para tal, o criador elabora um calendário de alimentação complexo, que otimiza a utilização das pastagens naturais, prados para pasto e superfícies forrageiras, tendo em conta, em cada caso, a respetiva área e rendimento potencial e, eventualmente, a distância em relação ao redil.

O efetivo, repartido por rebanhos homogéneos, de acordo com as necessidades fisiológicas (ovelhas gestantes ou lactantes, borregas para reprodução), é conduzido às pastagens naturais seguindo um calendário que permite valorizar e otimizar todos os recursos vegetais, respeitando simultaneamente as necessidades alimentares de todas as categorias de animais.

A vida dos borregos da IGP «Agneau du Périgord» decorre em duas fases: o período de aleitamento, em que o borrego segue a mãe, e o período de engorda, em que é objeto de todas as atenções (espaço reservado e alimentação de primeira escolha).

Neste espaço reservado, o criador distribui aos borregos uma ração específica composta por uma mistura equilibrada principalmente à base de cereais em grão ou esmagados, completada por um bom feno de gramíneas e leguminosas.

Esta complementação do leite materno passa a ser a ração principal das crias à medida que se atinge a fase de desmame.

Esta alimentação está na base de um crescimento mais harmonioso e rápido do «Agneau du Périgord».

O «Agneau du Périgord» é um borrego jovem (entre 80 e 180 dias de idade) e leve (entre 15 e 22 kg). Apresenta boa conformação, massa muscular desenvolvida, esqueleto fino e uma carcaça sem rasgões ou hematomas. A carne tem cor rosada clara. A gordura é branca ou de coloração muito clara, de consistência firme, uniformemente coagulada e não oleosa.

A relação causal baseia-se na qualidade e reputação dos borregos da IGP «Agneau du Périgord».

As condições climáticas muito irregulares da região, associadas ao reduzido potencial agronómico, contribuíram para a adaptação dos sistemas de criação de animais que produzem atualmente o «Agneau du Périgord».

Os terrenos húmidos da região de Périgord Vert, assim como os planaltos áridos do Sarladais e os terrenos jurássicos, oferecem a possibilidade de utilizar as pastagens naturais, bem adaptadas aos ovinos, que são frequentemente os únicos capazes de valorizar estes terrenos pobres e estas parcelas exíguas, de difícil acesso, com grandes declives, conhecidas localmente como «picadies».

Com as grandes variações ao nível da precipitação e da temperatura, os agricultores da região, nunca tendo a garantia de uma pluviosidade ou de uma temperatura adequada às suas culturas, habituaram-se a diversificar a sua produção, repartindo os riscos por várias culturas principais.

Este tipo de paisagem e estas condições ambientais favoreceram a manutenção de pequenas explorações, compostos por inúmeras parcelas de reduzidas dimensões, preservando, durante muito tempo, uma economia de autossuficiência, que procura tirar o máximo partido de todos os recursos próprios, agrícolas e humanos. O sistema de policultura-pecuária predomina na região.

A criação de ovinos está assim frequentemente associada à produção de cereais, valorizada, em parte, pela alimentação dos rebanhos, paralelamente a uma ou várias outras culturas.

A partir do início do século XX, a produção de carne substituiu-se à produção de lã e os criadores do Périgord, acompanhando a evolução geral, começaram a interessar-se pelo progresso genético,

chegando-se a desenvolver três raças na região: *charmoise*, *berrichonne-de-l'Indre* e *causse-du-lot*. Atualmente, estas raças, que contam com menos efetivos, são principalmente substituídas por três outras: *lacaune* (carne), *blanche-du-massif-central* e *romane*. No entanto, na última década, assistiu-se ao aumento do número de efetivos das raças ancestrais, nomeadamente *charmoise* e *causse-du-lot*.

A utilização destas raças rústicas propicia práticas compatíveis com as diferentes características deste território.

A especificidade do «Agneau du Périgord» está principalmente ligada a este maneio tradicional dos borregos: ao período de aleitamento pela mãe segue-se um período de engorda à base de forragens e de cereais em grão ou esmagados.

A cor clara da carne da IGP «Agneau du Périgord» está associada a dois elementos complementares no método de obtenção do produto: a idade do borrego no abate (180 dias, no máximo) e o período de aleitamento, visto as crias serem amamentadas pela mãe durante pelo menos 60 dias.

A gordura branca (ou de coloração muito clara) e firme deve-se a uma alimentação específica na fase de engorda. Esta alimentação é constituída por forragens e um alimento complementar à base de cereais exclusivamente em grão ou esmagados.

Este complemento alimentar específico na fase de engorda confere à carne de «Agneau du Périgord» uma gordura intrínseca equilibrada.

O «Agneau du Périgord» é uma produção tradicional ligada ao território da região de Périgord. É um prato dos dias de festa, que se prepara de muito diversas formas, e que ocupa uma posição central na mesa.

Tem um lugar de destaque em inúmeras receitas, sendo por vezes apelidado de «a outra pepita do Périgord».

#### **Referência à publicação do caderno de especificações**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-cdf6faf7-26d4-42dd-9789-a75c4c4d5eca](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-cdf6faf7-26d4-42dd-9789-a75c4c4d5eca)