

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

(2010/C 323/14)

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**«CORDERO DE EXTREMADURA»****N. CE: ES-PGI-0005-0725-09.10.2008****IGP (X) DOP ()****1. Denominazione:**

«Cordero de Extremadura».

2. Stato membro o paese terzo:

Spagna.

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:

carni provenienti da carcasse, o loro tagli, di agnelli controllati, che hanno come origine ovini che presentano le peculiarità descritte al punto 5.2.

Le carcasse di questi animali presentano le caratteristiche di seguito indicate:

- a) Peso: carcasse di peso inferiore a 16 kg se ottenute da agnelli maschi e a 14 kg se ottenute da agnelli femmine;
- b) Stato d'ingrassamento: da scarso (2) a medio (3), secondo il regolamento (CE) n. 1249/2008;
- c) Colore da rosa a rosa chiaro;
- d) Conformazione: classe «O» (Abbastanza buona) e superiore, secondo il regolamento (CE) n. 1249/2008;
- e) Senza difetti alla lavorazione ed esenti da ematomi;
- f) Caratteristiche del grasso:
 - grasso esterno di colore bianco e di consistenza ferma,
 - grasso della cassa toracica di colore bianco, che copre soltanto la metà e mai la totalità dei reni.

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

Le caratteristiche della carne d'agnello con IGP «Cordero de Extremadura» sono:

- carne di colore da rosa a rosa chiaro,
- caratteristiche organolettiche: presenta un'eccellente consistenza, assai piacevole al palato, e una leggera infiltrazione di grasso intramuscolare. La carne è assai tenera e poco grassa. Data la buona ripartizione del grasso e la sua qualità, l'aroma, il profumo e la succosità della carne sono eccellenti.

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

—

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

—

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

il sistema di produzione delle aziende interessate dalla IGP è di tipo estensivo e semi-estensivo, tradizionale della zona geografica, in quanto è estensivo il sistema o il regime applicato ai riproduttori e agli agnelli durante l'allattamento.

Le pratiche di allevamento dei riproduttori sono conformi alle tecniche, all'uso e allo sfruttamento delle risorse naturali nel regime estensivo tradizionale. L'alimentazione dei riproduttori è basata sullo sfruttamento delle risorse naturali della *dehesa* (prateria arborata), consumate a volontà durante l'intero anno e completate, se necessario, da paglia, granello, foraggi, sottoprodotti e concentrati, composti soprattutto da cereali, semi oleosi e piante proteiche. Il periodo di somministrazione e i quantitativi dei complementi alimentari dipendono dalle risorse esistenti e dal fabbisogno degli animali nel periodo in esame.

Gli agnelli restano con la madre e fino allo svezzamento (all'età di 40-50 giorni) hanno un'alimentazione basata sul latte materno. A partire da tre settimane di età, la loro alimentazione può essere completata con starter adeguati. Dopo lo svezzamento, gli agnelli restano sotto controllo in locali di stabulazione, nella stessa azienda agricola o in imprese d'ingrassamento e in centri di finissaggio iscritti nel corrispondente registro. La loro alimentazione deve essere a base di concentrati prodotti in particolare a partire da cereali, semi oleosi e piante proteiche nonché paglia di cereali. Per l'alimentazione complementare degli agnelli destinati alla macellazione si possono utilizzare soltanto mangimi, composti soprattutto da cereali, semi oleosi e piante proteiche.

Gli agnelli destinati alla macellazione tutelati dall'IGP devono provenire da allevamenti iscritti nei registri del *Consejo Regulador* e giungere al mattatoio perfettamente identificati.

La macellazione degli agnelli e la lavorazione delle carcasse sono effettuate nei mattatoi e nelle sardigne in grado di dimostrare che il prodotto rispetta le disposizioni del disciplinare e che i loro impianti soddisfano la legislazione in vigore, che detengono registri adeguati per garantire la tracciabilità del prodotto e permettono la realizzazione di controlli periodici. Questa misura è intesa a garantire la protezione e l'integrità della IGP «Cordero de Extremadura». Il tempo necessario per trasportare gli agnelli dall'azienda di allevamento fino al mattatoio non può superare le due ore. In questo modo si evita che il trasporto sia fonte di stress per gli animali e che modifiche del Ph da questo causate compromettano la qualità della carne.

Il *Consejo Regulador* interviene anche in fase di ottenimento del prodotto, che comprende la lavorazione della carne e il sezionamento, verificando che la presentazione delle carcasse o il sezionamento non nuociano alla qualità della carne.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

le carni con IGP immesse sul mercato devono recare il marchio di certificazione, su cui figura obbligatoriamente, oltre alla denominazione commerciale, la menzione *Indicación Geográfica Protegida* «Cordero de Extremadura» o il simbolo comunitario e il logo del *Consejo Regulador*.

Indipendentemente dalla forma scelta per commercializzarle, sulle carni tutelate destinate al consumo deve figurare il marchio di certificazione, consistente in un'etichetta numerata grazie alla quale il prodotto può essere identificato con esattezza, per evitare di ingenerare confusione nel consumatore.

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

la zona di produzione dell'IGP «Cordero de Extremadura» coincide con la regione dell'Estremadura.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Le civiltà fenicia, romana e araba hanno tutelato e diffuso la pastorizia nella regione, fino alla creazione del «Honrado Concejo de la Mesta de los Pastores» (associazione degli allevatori transumanti) all'epoca del re Alfonso X, evento che costituisce una pietra miliare nell'allevamento ovino in Spagna

La zona geografica può contare, oltre che sulla presenza della razza richiesta, anche su una tradizione storica nell'allevamento ovino basata su metodi e pratiche tradizionali. Detta zona ha infatti le caratteristiche geofisiche delle *dehesas* e di altri prati che possono essere sfruttati a volontà come pascoli estensivi, e si estende inoltre su territori regionali con caratteristiche specifiche che presentano i seguenti elementi di differenziazione rispetto ad altre zone geografiche: aspetti geofisici e pedologici, fauna e flora autoctone, produzioni pastorali, pluviometria, livello di soleggiamento e climatologia.

La zona in questione presenta piani e penepiani a un'altitudine compresa tra 200 e 800 metri, ha un clima mediterraneo semiarido, temperato dall'influenza oceanica, e una temperatura media annua di 16-17 °C, inverni freddi ed estati calde. La pluviometria annua varia da 450 a 850 mm e le precipitazioni più abbondanti si verificano in inverno e a inizio primavera, mentre le estati sono asciutte. Il periodo di soleggiamento supera le 3 000 ore all'anno.

L'ecosistema della *dehesa*, dovuto all'azione dell'uomo sulla foresta mediterranea nel corso dei secoli, occupa vaste zone dell'Estremadura dove per tradizione le produzioni delle aziende d'allevamento sono state incentrate su un regime di tipo estensivo, mantenendo sempre un equilibrio tra specie animali (domestiche e selvatiche), ambiente naturale e intervento umano. Il pascolo, che rappresenta la principale fonte di risorse energetiche di questo sistema, è costituito da una composizione variata di flora in cui abbondano specie annuali ad autosemina.

5.2. *Specificità del prodotto:*

la carne con IGP «Cordero de Extremadura» proviene da animali che presentano le caratteristiche di seguito descritte.

a) Sistema di allevamento

L'alimentazione degli agnelli è assicurata dall'allattamento materno in regime estensivo e fino allo svezzamento può essere completata con concentrati, composti soprattutto da cereali e leguminose.

Il finissaggio degli animali destinati alla macellazione può essere realizzato soltanto in regime di stabulazione ed è a base di concentrati e di paglia di cereali.

L'età di macellazione degli agnelli non può superare i 100 giorni.

b) Caratteristiche razziali dei progenitori degli agnelli con IGP *Cordero de Extremadura*.

Femmine riproduttrici: di razza Merino o ottenute tramite incroci tra la razza Merino e le razze Merino precoce, Merino Fleischschaf e Ile de France, a condizione che almeno il 50 % dei progenitori sia di razza Merino.

Maschi riproduttori: esemplari puri o ibridi semplici di tutte le razze del ceppo Merino (Merino, Merino precoce, Merino Fleischschaf, Ile de France e Berrichon del Cher).

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):*

La domanda di riconoscimento della IGP per le carni «Cordero de Extremadura» è giustificata dalle caratteristiche specifiche di tali carni e dalla reputazione del prodotto.

a) Caratteristiche specifiche del prodotto:

la consistenza tenera, la succosità, il colore e il tenore di grasso della carne sono dovuti al sistema di produzione caratteristico dell'Estremadura, come risulta dagli studi realizzati:

«Questo sistema di produzione caratteristico della regione di Extremadura, collegato agli ecosistemi agroforestali tipici di questa regione (dehesas) e i cui i sistemi di allevamento e di alimentazione, come pure la razza utilizzata, sono specifici della zona protetta, influisce sulla composizione e sulle caratteristiche organolettiche della carne di agnello» (Sañudo y col, 1997 — Díaz y col, 2005).

Tale sistema di produzione caratteristico dell'Estremadura, basato sullo sfruttamento delle risorse naturali degli ecosistemi di pascolo (dehesas), sulla consuetudine di lasciare gli agnelli con le madri durante l'allattamento, sull'alimentazione e sull'età di macellazione, conferisce alla carne ottenuta da questi agnelli caratteristiche particolari quanto a consistenza tenera, colore e succosità.

b) Reputazione del *Cordero de Extremadura*:

In Extremadura il sottosettore dell'allevamento ha sempre svolto un ruolo fondamentale nell'economia regionale e in particolare l'allevamento ovino vi ha sempre occupato una posizione di primo piano come attestano i riferimenti storici, tra cui «El Catastro del Marqués de la Ensenada» che si riferisce al XVIII secolo e secondo il quale gli ovini ammontavano a oltre 1 300 000 capi.

Inoltre, vi sono numerosi riferimenti che descrivono con dovizia di particolari i collegamenti esistenti tra la qualità della carne ovina (segnatamente per la razza Merino) e i pascoli di Extremadura:

«*Extremadura* è un sostantivo che definisce gli spazi utilizzati dalla pastorizia transumante durante l'inverno per il pascolo stagionale degli erbivori. La separazione degli agnelli dalle madri per metterli in un stazzo è detta *extremar el rebaño* (dividere il gregge). Da questa operazione deriva il nome *extremadura*. La regione può essere definita come la parte della *Traslasierra* in cui si trovano i pascoli invernali: i grandi sistemi agroforestali "difesi" delle aspirazioni degli autoctoni, "Ya se van los pastores a la extremadura ..." (con minuscola)» da *La Historia de Extremadura*, edizioni Hoy, *Diario de Extremadura*, 1997.

Nel libro del 1616 «*Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua*», Ivan Sorapan riferendosi all'Extremadura dice:

«la buona qualità dei suoi pascoli e delle sue ghiande, produce carne per l'intera Castilla La Vieja, per la Corte, la Mácha, il regno di Toledo, Siviglia e Granada ...»

«Si dice che giustamente il bestiame allevato in Extremadura sia famoso in tutto il mondo e che soltanto sulle rive della Guadiana ogni anno pascolino più di cinquecentomila capi di bestiame grande e piccolo ...».

Non vi sono dubbi sull'importanza della carne d'agnello in Extremadura, come pure sul fatto che parte della storia di questa regione coincida con la storia della sua cucina, la storia dell'alimentazione dei popoli che hanno in epoche successive abitato queste terre. Lo attestano numerose citazioni di storici che nel corso del tempo hanno tessuto le lodi dell'agnello di Extremadura:

— nella *Historia Universal de la Primitiva y Milagrosa Imagen de Ntra. Sra. de Guadalupe*, 1743, si trovano riferimenti ai gusti gastronomici dell'imperatore Carlo V:

«Il Priore gli rendeva visita ogni mese, dopo che si era ritirato nel nostro monastero di Yuste, per il grande affetto che provava sempre per questa casa e perché Sua Maestà Imperiale amava la carne degli agnelli che vi venivano ingrassati ...».

— nella «*Guía del buen comer español*» di Dionisio Perez del 1952, il famoso dottor Thebusse evoca la cucina di Extremadura e indica come eccezionali due piatti: la «*caldereta de los pastores*» e il «*pollo caminero*».

Reputazione odierna del *Cordero de Extremadura*:

sono innumerevoli le ricette popolari di cui l'agnello costituisce l'ingrediente principale: *Caldereta extremeña*, *Cochifrito de borrego*, *Carnero con orégano*, *Chanfaina*, *Manos de cordero*, ecc. (*Recetario de Cocina extremeña: Estudio de sus orígenes*. Edizioni Universitas, 1985).

Ancor oggi la IGP «Cordero de Extremadura» mantiene la propria tradizione e reputazione. È infatti in continuo aumento la domanda di questo prodotto da parte di ristoranti e di gastronomi della regione e questa particolare carne d'agnello è spesso utilizzata nei piatti della nuova cucina (*Nuevo Recetario de Cocina Extremeña*, 2001).

Le particolari caratteristiche della carne con IGP *Cordero de Extremadura* sono messe in evidenza anche da studi recenti:

- *Caracterización de la calidad de la canal de los corderos con D. E. «Cordero de Extremadura» y «Cordero Manchego»* Alonso, I.; Sánchez, C.; Pardos, J. F.; Pardos, J. J.; Delfa, R.; Sierra, I.; Fisher, A., 1999),
- *Identificación y adecuación de la calidad y la composición de la carne de diferentes tipos ovinos europeos. Adaptación a las preferencias de los consumidores*. Proyecto FAIR3-CT96-1768 «OVAX» (Sañudo, C y col., 1999),
- *Evaluación de los caracteres cuantitativos y cualitativos de las canales de corderos obtenidas en distintos sistemas de explotación*. (Maria de la Montaña López Parra., 2006).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/694B12E7-A6EF-41B3-971A-2F72813DF862/0/PliegoIGP_Cordero.pdf
