

Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma 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 ed alimentari

(2006/C 279/03)

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

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

Domanda di registrazione a norma dell'articolo 5 e dell'articolo 17, paragrafo 2,

«BAREGES-GAVARNIE»

N. CE: FR/PDO/005/0306/30.7.2003

DOP (X) IGP ()

La presente scheda riepilogativa è stata redatta solo a scopo informativo. Per maggiori informazioni gli interessati sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi delle autorità nazionali indicate nella sezione 1 oppure presso i servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. Servizio competente dello Stato membro:

Nome: Institut National des Appellations d'Origine
Indirizzo: 51, Rue d'Anjou
F-75008 Paris
Tel.: (33) 153 89 80 00
Fax: (33) 142 25 57 97
e-mail: info@inao.gouv.fr

2. Associazione richiedente:

Nome: Association Interprofessionnelle du Mouton Barèges-Gavarnie
Indirizzo: Maison des Associations — Soucastets
F-64120 LUZ SAINT-SAUVEUR
Tel.: (33) 562 92 32 16
Fax: —
e-mail: —
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.1. Carni (e frattaglie) fresche

4. Disciplinare (riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

4.1 Nome::

«Barèges-Gavarnie»

⁽¹⁾ Commissione europea, Direzione generale Agricoltura e sviluppo rurale, Politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles.

4.2 Descrizione::

Carni fresche di ovino adulto, pecora di età variabile dai 2 ai 6 anni o maschio castrato detto «doublon» di età superiore ai 18 mesi.

Le carcasse pesano almeno 22 kg quelle di pecore e 23 kg quelle di maschi castrati.

La carcassa è longilinea, i cosciotti sono allungati e piatti, la sella è larga alla base. Il grasso di copertura è lucido e di un bel bianco.

La carne ha un colore rosso pronunciato, sostenuto, vivo e brillante. Essa presenta alcuni punti grassi, non eccessivi, senza avere l'odore forte della carne di montone o del grasso.

4.3 Zona geografica::

La carne proviene da animali nati, allevati e macellati nella zona geografica, composta dai seguenti comuni del dipartimento degli Hautes-Pyrénées: Barèges, Betpouey, Chèze, Esquièze-Sère, Esterre, Gavarnie, Gèdre, Grust, Luz-St-Sauveur, Saligos, Sassis, Sazos, Sers, Viella, Vieux, Viscos, Vizos, e parte del comune di Cauterets.

All'interno di questa zona di produzione, è definito un «settore di pascolo estivo» in cui gli animali devono obbligatoriamente soggiornare durante l'estate.

4.4 Prova dell'origine::

Ogni operatore sottoscrive presso i servizi dell'Istituto nazionale delle denominazioni d'origine (INAO) una dichiarazione di idoneità, grazie alla quale detti servizi possono identificare tutti gli operatori della denominazione.

Le greggi sono costituite da animali riconosciuti relativamente al disciplinare della denominazione. Gli animali idonei vengono identificati tramite una marcatura delle due orecchie effettuata anteriormente al primo estivamento.

Ogni allevatore aggiorna un registro detto «Inventario degli animali idonei».

L'animale riconosciuto idoneo che esce dal gregge per essere condotto al macello è accompagnato da una bolla di ritiro compilata dall'allevatore.

I macelli aggiornano i registri degli animali in entrata ed in uscita che consentono di identificare provenienza e destinazione degli ovini e delle carni.

Tali registri sono tenuti a disposizione degli agenti incaricati dei controlli.

Soltanto le carcasse sulle quali è stato riportato il segno di identificazione specifico dell'animale sono oggetto di un esame organolettico. Le carcasse conformi al disciplinare della denominazione sono marchiate sui due lati con una striscia di identificazione apposta con inchiostro per usi alimentari e costituita da una serie ininterrotta di sigle «B-G».

Carcasse e relativi tagli sono accompagnati da un'etichetta di identificazione delle carni.

4.5 Metodo di ottenimento::

Gli animali devono essere nati, allevati e macellati nella zona geografica di cui al punto 4-3.

Razza e gregge

Le greggi devono essere composte esclusivamente da ovini di razza barégeoise. La selezione genetica deve corrispondere alle pratiche dell'estivamento in libertà. L'intero gregge dell'allevamento deve rispettare il disciplinare previsto per la denominazione. Ogni gregge comprende almeno un ariete della razza per 50 pecore e comporta come minimo il 20 % di maschi castrati rispetto al numero delle pecore per ogni classe di età. L'allevatore conserva il 30 % almeno delle agnelle di rimonta del suo gregge in proporzione al numero delle pecore. Ogni animale deve far parte senza interruzione del patrimonio zootecnico dell'azienda per un periodo minimo di 12 mesi. La monta deve essere naturale. La castrazione è effettuata dopo la discesa dei testicoli nello scroto.

Conduzione del gregge e pratiche pastorali

L'allevamento degli animali deve seguire il ritmo delle stagioni e della crescita dell'erba, in funzione dell'altitudine e dell'esposizione dei pascoli. Il carico totale degli animali in un allevamento non può superare 1,4 UBA/ha, il pascolo estivo ed i pascoli liberi a bassa altitudine sono tenuti presenti per 180 g/anno al massimo in tale calcolo. I prati sono utilizzati per fieno o pascolo. Secondo pratiche ancestrali, la vita degli animali durante l'anno comporta 4 tappe successive.

Il periodo invernale: del 1° novembre al 31 marzo gli animali soggiornano nel settore più basso dell'azienda, negli ovili situati vicino ai villaggi. Lo spostamento al pascolo sui prati da sfalcio è obbligatorio non appena le condizioni climatiche lo permettono.

La stagione intermedia: in primavera e in autunno, periodi di transizione, gli animali soggiornano e pascolano in aree di mezza montagna dette «zone intermedie» o zone «degli ovili all'aperto». L'altitudine delle zone intermedie è compresa tra 1 000 e 1 800 m. Ogni allevatore deve disporre di una superficie di pascolo in questa zona.

L'estivamento: in estate, da maggio ad ottobre, gli animali sono condotti sui cosiddetti «pascoli estivi» che si trovano ad un'altitudine compresa tra 1 500 e 2 800 m ed hanno una superficie definita. Il pascolo in estivamento è obbligatorio per l'intero gregge almeno dal 15 giugno al 31 agosto, tranne per gli animali avviati alla macellazione. Con l'estivamento, gli animali pascolano in libertà totale di giorno come di notte, per trovare l'alimentazione necessaria alla loro crescita ed all'ingrassamento. Per ottenere la denominazione, gli animali devono trascorrere almeno due stagioni in estivamento e, nel corso della seconda, i maschi castrati (doublon) possono essere abbattuti soltanto dopo il 1° luglio.

Al fine di preservare la diversità della flora selvatica, il carico nell'estivamento non può superare 0,5 UBA/ha tenendo conto di tutte le specie animali.

Alimentazione

L'alimentazione è costituita soprattutto dal pascolo all'aperto sui prati di sfalcio, nelle zone di pascolo libero a bassa altitudine e durante gli estivamenti.

Nel periodo invernale l'alimentazione comprende soprattutto fieno e secondo taglio raccolti nella zona di produzione. Se le risorse foraggere risultano insufficienti durante questo periodo, vengono autorizzati gli acquisti di foraggi secchi provenienti da superfici esterne alla zona di produzione, entro un limite del 20 % del fabbisogno del gregge durante il periodo in questione. Per le pecore ed i maschi castrati è permesso un apporto di cereali somministrati allo stato di grani interi o schiacciati, a complemento dei foraggi secchi. Durante le stagioni intermedie e l'estivamento è autorizzato solo il pascolo. Alcune deroghe alle norme di alimentazione sono previste per gli agnelli e le pecore che hanno partorito da poco.

E' vietato fare uso nell'azienda di foraggi parzialmente o interamente fermentati mediante le tecniche di insilamento o di avvolgimento in balle. Tuttavia, le aziende che hanno un allevamento di bovini, completamente distinto del gregge, possono utilizzare questo tipo di mangimi per i bovini, sulla base di un'autorizzazione annua accordata dai servizi dell'Institut national des appellations d'origine.

I soli additivi autorizzati nei mangimi sono le vitamine, gli oligoelementi e gli additivi tecnologici contenuti nelle pietre da leccare o nei mangimi completi destinati agli animali di età inferiore ai 4 mesi.

Macellazione

Per evitare agli animali uno stress eccessivo e garantire una migliore qualità della carne, il periodo necessario per il trasporto degli animali, dalla fine del carico all'inizio dello scarico nel macello, non deve superare un'ora. La macellazione è effettuata entro 15 ore al massimo dall'inizio dello scarico. Lo scuoiamento e l'eviscerazione sono effettuate con particolare cura, in modo da non strappare il grasso di copertura e non sporcare le carcasse che non sono lavate. Le carcasse intere subiscono per almeno 24 ore un periodo di raffreddamento in una sala frigorifera fortemente ventilata, ad una temperatura compresa tra 4 e 6 °C.

4.6 Legame::

La zona geografica costituisce un'unità molto chiusa e di accesso assai difficile trattandosi di una valle alquanto isolata, soprattutto d'inverno. Per vivervi gli uomini hanno dovuto organizzarsi quasi in autarchia e sfruttare al massimo le risorse naturali a loro disposizione.

Delimitato dal rilievo, l'ambiente presenta caratteristiche climatiche particolari di tipo oceanico riparato a tendenza continentale, caratterizzato dalla luminosità e da periodi di siccità che favoriscono la raccolta del fieno. Le variazioni dei fattori di temperatura e di nuvolosità danno luogo ad un'organizzazione verticale della vegetazione, ben visibile nel paesaggio. Di fronte a questi forti vincoli ambientali, gli allevatori hanno utilizzato tutta la gamma di altitudini in funzione delle stagioni ed hanno trasformato l'ecosistema originale in un sistema agrosilvopastorale che ha letteralmente plasmato il paesaggio, mantenendo spazi aperti di tipo prativo che presentano una flora endemica molto varia.

Le pratiche pastorali di questo particolare sistema d'allevamento sfruttano al massimo i tre livelli di altitudine: fondo valle in inverno, settore intermedio in primavera e in autunno, prati estivi in estate. In tutte le stagioni esse privilegiano il pascolo, in particolare sui prati estivi, dove le pecore sono lasciate pascere notte e giorno in completa libertà. La produzione di carne ovina tutela peraltro l'ambiente naturale. Questo sistema di allevamento è sopravvissuto in tale zona grazie alla domanda di carni ovine.

Le carni che ricevono la denominazione d'origine Barèges-Gavarnie provengono da una razza locale: la razza barégeoise che esiste soltanto nell'area geografica della denominazione. Si tratta di una delle razze rustiche dei Pirenei centrali che si è perfettamente adattata, grazie a diverse caratteristiche morfologiche, metaboliche e comportamentali, alle condizioni ambientali, alle pratiche d'allevamento sulle diverse altitudini della montagna, in particolare per la sua attitudine alla transumanza in estivamento, ed agli obiettivi di produzione di carni di ovini adulti. La sua capacità di sottrarsi all'influenza delle stagioni, di resistere alle condizioni climatiche, di avere un comportamento gregario adeguato alla vita in totale libertà durante l'estivamento in alta quota, di sopportare le restrizioni alimentari d'inverno e di ingrassare con l'erba, ne fanno la razza ideale per la carne «Barèges-Gavarnie».

Sono queste pratiche pastorali, e segnatamente la vita in libertà durante l'estivamento, che conferiscono alla carne degli esemplari adulti di questa razza le caratteristiche originali e tipiche della denominazione.

4.7 Struttura di controllo::

Nome: I.N.A.O.

Indirizzo: 51, Rue d'Anjou
F-75008 Paris

Tel.: (33) 153 89 80 00

Fax: (33) 142 25 57 97

e-mail: info@inao.gouv.fr

Nome: D.G.C.C.R.F.

Indirizzo: 59, Bd V. Auriol
F-75703 Paris Cedex 13

Tel.: —

Fax: —

e-mail: —

4.8 Etichettatura::

Le carcasse devono recare un marchio apposto con inchiostro per usi alimentari, costituito da una striscia di identificazione formata da una serie ininterrotta di sigle «B-G» che è riportata sui due lati della carcassa e sull'intera lunghezza.

La carcassa ed i pezzi tagliati sono accompagnati da un'etichetta che precisa:

- la denominazione d'origine;
- l'indicazione «appellation d'origine contrôlée» o «AOP»;
- l'indicazione «doublon», quando la carne proviene da maschi castrati di età superiore ai 18 mesi;
- il numero di identificazione specifico dell'animale;
- la data di macellazione;
- l'indicazione chiara del nome dell'allevatore;
- il nome e l'indirizzo della sardigna o del macello;
- l'indicazione «la carcassa non può essere sezionata prima che sia trascorso un periodo di cinque giorni dalla data di macellazione».

4.9 Condizioni nazionali::

Decreto relativo alla denominazione di origine controllata «Barèges-Gavarnie».
