

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 180/11)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

«CORDERO SEGUREÑO»

N° CE: ES-PGI-0005-0871-01.04.2011

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Cordero Segureño»

2. État membre ou pays tiers

Espagne

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. Type de produit

Classe 1.1: viande (et abats) frais

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Viande commercialisée sous forme de carcasse, de demi-carcasse, de découpes, avec ou sans os, ou en unités de vente au consommateur. Elle est obtenue à partir d'agneaux (mâle ou femelle), nés de pères et de mères de la race «Segureña».

Les carcasses présentent les caractéristiques suivantes:

- a) poids de la carcasse complète, sans tête ni viscères: 9 à 13 kg. (après ressuage);
- b) présentation: carcasse complète, sans tête ni viscères, ayant fait l'objet d'un habillage et d'une saignée appropriés, exempte de défauts. Classement de la carcasse: catégories B et C, de première qualité selon la réglementation européenne en matière de classement des carcasses d'ovins [règlement (CE) n° 1249/2008];
- c) conformation de la carcasse: répondant aux types R et O selon la réglementation européenne en matière de classement des carcasses d'ovins [règlement (CE) n° 1249/2008];
- d) graisse:
 - couverture de graisse de la carcasse: valeurs comprises entre 2 et 3, selon la réglementation européenne en matière de classement des carcasses d'ovins [règlement (CE) n° 1249/2008];
 - graisse pelvienne-rénale: de 1 à 2 pour les mâles et de 2 à 3 pour les femelles, selon la réglementation européenne en matière de classement des carcasses d'ovins [règlement (CE) n° 1249/2008];
- e) Viande de couleur rose pâle à rose.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Les agneaux sont nourris, jusqu'au moment de leur abattage, avec du lait maternel auquel sont ajoutés des produits riches en fibres et des compléments alimentaires végétaux.

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les agneaux naissent et sont élevés jusqu'à l'abattage dans l'aire géographique délimitée. Ils peuvent être abattus et/ou découpés dans tout abattoir ou salle de découpe agréé.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

—

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

L'indication géographique protégée «Cordero Segureño» comprend un logo ou un signe distinctif permettant d'identifier tous les produits protégés.

Le signe distinctif de l'indication géographique protégée «Cordero Segureño» est apposé sur les carcasses qui satisfont aux exigences prévues à l'aide d'un système de marquage continu de chaque demi-carcasse, du cou à la croupe, avec de l'encre indélébile à usage alimentaire. Les carcasses sont identifiées par une étiquette numérotée, placée à l'une des extrémités arrière, sur laquelle figure le poids et le signe distinctif de l'indication géographique protégée.

Les découpes sont identifiées ou marquées par une étiquette numérotée comportant le signe distinctif de l'indication géographique protégée «Cordero Segureño».

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique délimitée de l'IGP, dans laquelle la race ovine «Segureña» est traditionnellement exploitée pour la production du «Cordero Segureño», se situe au confluent des provinces d'Albacete, d'Almería, de Grenade, de Jaén et de Murcie, dans les cordillères bétiques orientales, et se caractérise par une altitude minimale de 500 mètres, élément qui délimite l'aire puisqu'il influence, de manière définitive, les caractéristiques agroclimatiques et, par conséquent, le système de production. Cette aire comprend au total 144 communes appartenant aux provinces susmentionnées d'Albacete, d'Almería, de Grenade, de Jaén et de Murcie, qui sont regroupées ci-après par communauté autonome, par province et par district (comarca):

Communauté autonome d'Andalousie:

Province d'Almería: Comarca de Almanzora (13 communes), Comarca de Alto Nacimiento (6 communes), Comarca de Filabres-Alhamilla (8 communes), Comarca de Los Vélez (4 communes).

Province de Grenade: Comarca de Baza (8 communes), Comarca de Guadix (33 communes), Comarca de Huéscar (6 communes).

Province de Jaén: Comarca de El Condado (8 communes), Comarca de la Loma y las Villas (6 communes), Comarca Norte (3 communes), Comarca Sierra de Cazorla (9 communes), Comarca Sierra de Segura (13 communes).

Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Province d'Albacete: Comarca Sierra Segura (10 communes), Comarca Sierra Alcaraz (12 communes)

Communauté autonome de Murcie:

Province de Murcie: Comarca Noroeste (5 communes).

5. **Lien avec l'aire géographique**

5.1. *Spécificité de l'aire géographique*

La vaste zone montagnaise au relief accidenté où convergent les provinces citées, constitue l'aire de production du bétail ovin de la race «Segureña» dont sont issues les carcasses protégées par l'indication géographique. Elle comprend les zones dans lesquelles le bétail transhumait traditionnellement pour

mettre à profit les pâturages temporaires. Cette aire, qui se distingue par une altitude de 500 mètres comme indiqué ci-dessus, présente des caractéristiques orographiques et des conditions climatiques homogènes, du point de vue du milieu naturel, et des méthodes de production communes, qui sont déterminées par cette altitude et qui jouent un rôle fondamental dans le respect des normes de qualité du produit.

L'aire géographique délimitée, telle que définie au point précédent, réunit les caractéristiques agroclimatiques suivantes:

- type d'hiver, selon la classification agroclimatique de Papadakis: Ci (agrumes), av (avoine chaude) ou Av (avoine fraîche), ce qui se traduit par:
- une température moyenne des minimas absolus du mois le plus froid comprise entre -10°C et 7°C ;
- une température moyenne des maximas du mois le plus froid comprise entre 5°C et 21°C ;
- une période sèche ou aride égale ou inférieure à 5 mois;
- une période froide ou de gelées égale ou supérieure à 5 mois.

En ce qui concerne les caractéristiques propres au sud-est de la péninsule espagnole, l'altitude de l'aire de production a défini des conditions agroclimatiques particulières très rigoureuses (correspondant à l'unité climatique Tierra Fría Baja de la classification de Papadakis). Le climat est typiquement continental, avec des hivers froids et rigoureux et des étés chauds et secs. Les amplitudes thermiques journalières sont importantes, et les précipitations sont rares et irrégulières. Les caractéristiques agrologiques déficientes des sols bruns-calcaires, bien souvent dégradés, conditionnent la durée de la période végétative des pâturages et la réduisent à une courte période dans l'année, ces pâturages présentant en outre une faible productivité.

Ainsi, ces conditions agroclimatiques particulières de l'aire géographique ont fait que l'espèce ovine, et plus précisément la race ovine «Segureña», est pratiquement la seule capable de vivre et d'être produite dans ces conditions. Cette race autochtone originaire de l'aire, caractérisée par sa grande rusticité, a connu toute une série d'évolutions pour parvenir à s'adapter et à survivre dans ces milieux accidentés et rudes.

Du fait des caractéristiques de l'aire, il a été nécessaire d'adapter, grâce à une gestion particulière, le système de production des brebis de la race «Segureña» à la rudesse de ces conditions. Les brebis sont élevées en régime extensif ou semi-extensif. Il s'agit d'un modèle d'exploitation mixte brebis-pâturage naturel et brebis-céréales, dans lequel les méthodes traditionnelles sont exploitées. Les animaux adultes restent dans les pâturages toute l'année et passent la nuit dans les abris ou, dans certains cas, directement dans le champ. Le pâturage permet de mettre à profit la végétation spontanée autochtone de l'aire ainsi que les pâturages de chaumes de céréales et de légumineuses fourragères et, occasionnellement, les prairies permanentes irriguées, exploitant ainsi à chaque saison les possibilités offertes par l'aire de production. Des compléments alimentaires peuvent être administrés, le cas échéant, pour compléter le pâturage. Seules quelques exploitations pratiquent la transhumance-«transterminancia» (transhumance de moyenne distance), qui consiste à effectuer de longs déplacements avec les troupeaux pour atteindre les zones traditionnelles de pâturage temporaire, situées dans l'aire géographique.

Il en va de même pour le système traditionnel d'élevage des agneaux, qui a également été déterminé par ces conditions agroclimatiques et la disponibilité de ressources adéquates pour leur alimentation. En conséquence, les agneaux doivent être élevés et nourris en stabulation permanente, sans leur mère, pendant que celles-ci se nourrissent. Ces agneaux sont nourris, jusqu'au moment de leur abattage, avec du lait maternel, destiné exclusivement à l'alimentation des agneaux, auquel sont ajoutés des produits riches en fibres et des compléments alimentaires végétaux. Ce régime complémentaire représente un coût économique important pour les producteurs en ce qui concerne l'alimentation des agneaux, raison pour laquelle les carcasses de «Cordero Segureño» sont obtenues à partir d'agneaux présentant un faible poids vif, ce qui permet de compenser ce coût.

5.2. Spécificité du produit

La viande d'agneau protégée par l'IGP est obtenue à partir d'agneaux (mâles ou femelles), nés de pères et de mères appartenant exclusivement à la race ovine «Segureña».

Ces agneaux permettent traditionnellement d'obtenir des carcasses d'un poids compris entre 9 et 13 kg, très bien formées (classe de conformation R et O), dont la viande présente une couleur rose pâle ou rose, avec un niveau de couverture de graisse et d'infiltration optimal.

La viande est juteuse et tendre, en raison de l'infiltration caractéristique de graisse dans le muscle de ces animaux et de l'absence d'odeur et de saveur de graisse due au faible poids au moment de l'abattage.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La demande de reconnaissance du «Cordero Segureño» en tant qu'IGP se justifie par ses caractéristiques particulières.

Une certaine précocité est observée au niveau de la croissance des agneaux, en raison de la consommation intégrale du lait produit par les mères, destiné exclusivement à l'alimentation de leurs petits, ce qui permet d'obtenir des carcasses très bien formées, la race d'origine des agneaux étant l'élément déterminant de cette conformation.

Différents facteurs étroitement liés aux conditions agroclimatiques de l'aire influencent la couleur de la viande du «Cordero Segureño». Parmi ceux-ci figurent la stabulation permanente obligatoire des agneaux et leur alimentation à base de lait maternel et de produits riches en fibres, qui ne proviennent pas du pâturage. En conséquence, les carcasses présentent un faible poids au moment de l'abattage, ce qui favorise la prédominance d'un type particulier de fibre musculaire qui confère à la viande une couleur rose pâle ou rose, caractéristique de ce type d'agneaux, et aucune odeur et saveur de graisse.

Il en va de même pour la quantité et le type de graisse présente dans les carcasses et la viande. Ainsi, la quantité de graisse de couverture et pelvienne-rénale des carcasses varie principalement en fonction du poids de celles-ci. Une augmentation du poids des carcasses aurait pour corollaire une élévation du niveau de couverture de graisse, qui s'accroîtrait dans les carcasses obtenues à partir d'agneaux femelles. Un autre élément à prendre en considération en ce qui concerne le type de graisse est que la race des agneaux mais aussi le type de fibre musculaire présent dans le muscle garantissent un niveau optimal d'infiltration de graisse dans la viande, conférant à celle-ci sa jutosité et sa tendreté.

C'est pourquoi la race «Segureña» est principalement destinée à la production de viande. Elle a permis d'obtenir un agneau produisant une carcasse à fort rendement, qui, à son poids optimal d'abattage, lui confère des caractéristiques distinctives de grande qualité par rapport aux autres agneaux de la même catégorie de poids et sa viande est particulièrement appréciée des consommateurs.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO_IGP_cordero_segure%C3%B1o_11-10-12_tcm7-224398.pdf

⁽³⁾ Cf. note 2.