

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

(2012/C 257/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. La dichiarazione di opposizione deve pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«PRES-SALÉS DE LA BAIE DE SOMME»

N. CE: FR-PDO-0005-0604-11.05.2007

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Prés-salés de la baie de Somme»

2. Stato membro o paese terzo:

Francia

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:

La carne che fruisce della denominazione «Prés-salés de la baie de Somme» proviene da agnelli di età inferiore ai 12 mesi allevati su paludi salmastre per almeno 75 giorni nel rispetto degli equilibri naturali di tale ambiente, ove si nutrono principalmente di vegetazione alofita.

I montoni riproduttori appartengono alle razze «Suffolk», «Hampshire», «Roussin», «Ile de France», «Rouge de l'Ouest», «Boulonnais» e «Vendéen». Salvo in situazioni particolari di ricostituzione di greggi dichiarate presso le strutture di controllo le femmine riproduttrici sono nate da ovini allevati su paludi salmastre in aziende titolari di un'autorizzazione a praticare la pastorizia in paludi salmastre.

Le carcasse presentano le seguenti caratteristiche:

- peso minimo: 16 kg,
- conformazione che presenta «un profilo da rettilineo a subconcavo» e «uno sviluppo muscolare da medio a elevato» (classe U, R, O, della griglia EUROP),
- copertura grassa di aspetto «da incerato a coperto» (classe 2 o 3 della griglia EUROP),
- grasso esterno e interno compatto e di colore da bianco a bianco crema.

La carne si distingue per il suo colore rosato. Essa presenta alla cottura una succosità elevata che si mantiene durante tutta la masticazione nonché aromi intensi e persistenti in bocca. La carne è messa in vendita refrigerata o scongelata e refrigerata.

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

—

⁽¹⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

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

L'alimentazione degli agnelli e delle pecore è costituita principalmente dal pascolo marittimo effettuato su paludi salmastre.

L'allevamento degli agnelli si svolge in tre successive fasi:

- un periodo post-natale nel corso del quale l'alimentazione degli agnelli è costituita principalmente dal latte materno. Tale periodo dura da un minimo di 60 giorni a un massimo di 90 giorni. Nei primi mesi di vita dell'animale, l'alimentazione a base di latte degli agnelli può essere integrata con latte in polvere, foraggi o concentrati,
- un periodo di pascolo marittimo di almeno 75 giorni di cui 60 giorni per almeno 7 ore al giorno e i giorni rimanenti per almeno 4 ore; durante questo periodo gli agnelli restano in settori autonomi di pascolo identificati. Il periodo di pascolo marittimo può essere interrotto alla fine della giornata da un ritorno degli animali verso gli stabbi, situati ad almeno 1 km dal settore autonomo del pascolo di cui trattasi, oppure quando le paludi salmastre vengono inondate dall'alta marea; anche in questo caso gli animali ritornano verso gli stabbi. Nel periodo di pascolo marittimo è vietata la distribuzione di concentrati; l'alimentazione degli agnelli e delle pecore può essere integrata soltanto da foraggi.

I giorni in cui gli animali sono rinchiusi negli stabbi non sono contabilizzati come giorni di pascolo marittimo,

- un periodo facoltativo di rifinitura di durata pari o inferiore a un giorno ogni quattro di pascolo marittimo, per un periodo massimo di 6 settimane.

In caso di eventuale rifinitura gli agnelli ricevono un'alimentazione a base di foraggi e di concentrati. In questi casi, il periodo di pascolo marittimo compresi i giorni di inondazione delle paludi salmastre dall'alta marea rappresenta almeno la metà della durata della vita dell'animale.

Tutti i foraggi e almeno il 65 % dei quantitativi di materia secca distribuiti quotidianamente provengono dalla zona geografica e sono ottenuti da parcelle il cui terreno è composto da sedimenti marini recenti di bassa altitudine ed esposti ad aerosol marini.

I foraggi sono costituiti da erba fresca, di pascolo o conservata sotto forma di fieno o semiappassita, legata in fasci, con una percentuale di materia secca superiore al 50 %, di radici e tuberi e di ortaggi.

I concentrati sono composti da cereali, crusca di frumento, pannelli di soia, di colza, di girasole e di lino, polpa vegetale, melassa, erba medica disidratata, complementi minerali e vitaminici.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata:*

Nascita, allevamento e macellazione.

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

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

L'identificazione e l'etichettatura della carne a denominazione d'origine «Prés-salés de la baie de Somme» sono effettuate sulla carcassa classificata con denominazione d'origine al termine del periodo di prosciugamento con l'apposizione di una banda d'identificazione recante la dicitura «Prés-salés BS» con inchiostro indelebile su entrambi i lati della carcassa.

Fino al distributore finale, la carcassa e i relativi pezzi sezionati sono muniti di un'etichetta che precisa almeno quanto segue:

- la denominazione,
- il logo DOP dell'Unione europea e l'indicazione «denominazione d'origine protetta»,

- il nome dell'allevatore,
- il numero dell'allevamento,
- il numero nazionale d'identificazione dell'agnello,
- la data della macellazione.

4. Definizione concisa della zona geografica:

La zona geografica che circonda le paludi salmastre della baia di Somme e della baia di Authie e all'interno della quale si svolgono la nascita, l'allevamento e la macellazione degli agnelli, è composta dai cantoni e comuni seguenti dei dipartimenti di Pas-de-Calais e di Somme:

- dipartimento di Pas-de-Calais:

i cantoni di Campagne-lès-Hesdin, Hesdin e Berk.

Il cantone di Fruges ad eccezione dei comuni di Ambricourt, Coupelle-Vieille, Crépy, Hézecques, Lugy, Matringhem, Mencas, Radinghem, Senlis, Verchin, Vincly. Il cantone di Montreuil ad eccezione dei comuni di Calotterie, Cucq, Merlimont, Saint-Josse, Touquet-Paris-Plage.

I comuni di Azincourt, Fontaine-l'Étalon, Gennes-Ivergny, Grigny, Humbert, Le Quesnoy-en-Artois, Saint-Georges, Tollent, Tramecourt, Vacqueriette-Erquières, Wamin,

- dipartimento di Somme:

i cantoni di Abbeville-Nord, Abbeville-Sud, Crécy-en-Ponthieu, Friville-Escarbotin, Nouvion, Rue, Saint-Valéry-sur-Somme.

Il cantone di Ailly-le-Haut-Clocher ad eccezione dei comuni di Long e Mouflers. Il cantone di Ault ad eccezione dei comuni di Mers-les-Bains e Oust-Marest. Il cantone di Moyenneville ad eccezione dei comuni di Grebault-Mesnil, Saint-Maxent e Tours-en-Vimeu.

I comuni di Beaumetz, Domart-en-Ponthieu, Éronnelle, Franqueville, Fransu, Ribeaucourt, Surcamps, Vauchelles-lès-Domart.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. Specificità della zona geografica:

Gli animali destinati alla produzione della carne con denominazione d'origine «Prés-salés de la baie de Somme» sono allevati su un territorio in equilibrio tra il mare e la terra (le paludi salmastre chiamate localmente «mollières») e sul territorio dei comuni limitrofi che formano la pianura marittima piccarda. Le paludi salmastre, il cui terreno è formato da un fango marino chiamato «tangué», sono coperte dal mare almeno 50 giorni all'anno, e ciò comporta lo sviluppo di una vegetazione alofita (*puccinellia maritima*, *halimione portulacoïdes*, *triglochin maritima*, ecc. ...) che è gradita agli ovini. Le mollières sono drenate da una rete di canali naturali ed erratici che costituiscono ostacoli allo spostamento degli ovini. Oltre che nelle «mollières», durante i periodi di inondazione delle paludi salmastre e durante l'inverno gli ovini sono allevati nella pianura marittima piccarda costituita da polder e da formazioni dunarie.

L'impossibilità di costruire recinti permanenti visto il carattere pubblico delle «mollières» e le relative inondazioni periodiche, la pratica dell'estivazione dovuta alla lontananza degli ovili e i rischi di slittamenti dovuti alla presenza dei canali hanno mantenuto necessarie la gestione pastorale collettiva dei greggi e la presenza di pastori per guidarli. Le difficoltà di spostamento sui terreni mobili e percorsi da canali hanno anche indotto gli allevatori da un lato a selezionare femmine da riproduzione adatte agli spostamenti e dotate di eccellenti qualità materne, e dall'altro ad allevare sulle «mollières» agnelli abbastanza maturi da affrontare le difficoltà ambientali.

La gestione e lo sfruttamento da parte degli allevatori di pascoli indispensabili per dare rifugio e nutrire gli animali allorché le paludi salmastre sono sommerse dall'alta marea, si sono sviluppati e organizzati intorno alla baia.

Inoltre, di fronte alla naturale eterogeneità di crescita dei capi di bestiame nei greggi, che comporta la coesistenza di agnelli dallo sviluppo precoce con altri che si sviluppano più tardi, gli allevatori hanno sviluppato per questi ultimi agnelli adeguate competenze di rifinitura che si svolge negli ovili.

Questo particolare allevamento, frutto delle relazioni locali tra allevatori, venditori all'ingrosso e macellatori, ha portato alla scelta costante di macelli in cui si mantengono i mezzi e le competenze specialistiche sull'abbattimento degli ovini. Queste competenze specifiche si traducono in particolare in tempi d'attesa brevi in condizioni confortevoli tra l'arrivo al macello e la soppressione, la macellazione, il sezionamento e l'eviscerazione particolarmente accurata per preservare il grasso di copertura, impedendo che la carcassa venga contaminata. Norme precise regolano inoltre le condizioni di prosciugamento e di maturazione. Al termine di tali operazioni i produttori giudicano la conformità delle carcasse alle caratteristiche della denominazione d'origine «Prés-salés de la baie de Somme», in particolare a partire dalla qualità del grasso e dall'aspetto delle carcasse.

L'importanza locale di tale allevamento emerge anche dal fatto che l'agnello «Prés-salés de la baie de Somme» si trova al centro di numerose attività turistiche ed eventi gastronomici. Durante la festa degli ovini, nel primo weekend di ottobre, diverse migliaia di visitatori partecipano dunque ad attività di animazione sull'allevamento: degustazione, dimostrazione dell'abilità dei cani pastori, sfilata dei greggi ecc.

5.2. Specificità del prodotto:

Il termine «pré-salé» designa un agnello ingrassato in pascoli costieri periodicamente inondati dal mare. Gli agnelli destinati alla denominazione d'origine «Prés-salés de la baie de Somme» sono relativamente maturi (da 135 giorni a un anno). La maggioranza viene offerta al consumo tra luglio e novembre. Gli agnelli nascono nelle aziende della zona geografica da razze incrociate, adatte all'ambiente e le cui madri hanno conclamato qualità materne e per il latte. Le carcasse si distinguono per una conformazione che presenta «un profilo da rettilineo a subconcavo» e «uno sviluppo muscolare da medio a elevato». Esse presentano una copertura grassa «di aspetto da incerato a coperto» e un grasso esterno e interno compatto, con un colore che va dal bianco al bianco crema. La carne si distingue per il suo colore rosato, la lunghezza delle fibre e la presenza di venature (grasso intramuscolare). Essa presenta alla cottura una succosità elevata che si mantiene durante tutta la masticazione nonché aromi intensi e persistenti in bocca.

5.3. Legame causale fra 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):

Il legame tra le caratteristiche della carne «Prés-salés de la baie de Somme» sopra descritte e il territorio è costituito principalmente dal consumo della vegetazione particolare delle paludi salmastre, in particolare la *Puccinellia*, e dall'esercizio fisico al quale sono sottoposti gli ovini per procurarsela in un ambiente spesso ostile (con il rischio di slittare in canali profondi, la mancanza di protezione contro gli spruzzi d'acqua, contro il sole e la calura estiva).

Il legame è rafforzato e mantenuto in maniera significativa dalle pratiche di pastorizia locali e la competenza nella gestione delle condizioni specifiche di macellazione. Tra le competenze locali applicate per l'ottenimento della denominazione d'origine «Prés-salés de la baie de Somme» sono determinanti la selezione e l'utilizzazione di animali adatti a tali condizioni difficili di pascolo, per la loro crescita muscolare lenta e per le qualità materne.

Inoltre, gli agnelli vengono condotti nelle paludi salmastre alla fine dell'inverno e vi restano giorno e notte fino alla macellazione o alla eventuale rifinitura con le uniche interruzioni nei momenti in cui si ritirano nei periodi delle inondazioni. In questo modo si è formata la tradizione dei pastori estivi, che hanno familiarità con le paludi salmastre e che, malgrado i pericoli, fanno pascolare gli animali con spostamenti continui per rispettare gli equilibri naturali delle risorse. Il lungo periodo di pascolo che risulta da tali pratiche (minimo 75 giorni), l'esistenza di stabbi utilizzati durante le inondazioni, l'adattamento del periodo di produzione degli agnelli a quello della vegetazione delle «mollières» e la capacità degli allevatori di riconoscere i capi che avranno bisogno di una rifinitura per ottenere le caratteristiche «Prés-salés de la baie de Somme», portano ad ottenere agnelli pesanti, ma poco corpulenti, il cui colore dei muscoli è di un rosa omogeneo, mentre il grasso è sodo e bianco.

L'esistenza di questo tipo di allevamento ovino ha permesso di sviluppare e mantenere nei macelli della zona geografica competenze specifiche rispettose della qualità di questa materia prima (ad esempio la conservazione del grasso di copertura e il divieto di lavaggio), agevolando il controllo della conformità delle carcasse da parte dei macellai e degli allevatori locali. L'ubicazione a una distanza percorribile

in meno di un'ora permette inoltre, riducendo al minimo lo stress del trasporto, di conservare le qualità organolettiche acquisite negli allevamenti. Tale qualità è all'origine della reputazione della carne «Prés-salés de la baie de Somme», che si riscontra anche nel prezzo di vendita di gran lunga superiore all'agnello convenzionale (tra il 50 e il 100 % a seconda dei periodi).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

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

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Pres-sales_de_la_baie_de_Somme-2_de4e6ec2.pdf
