

Publicazione di una domanda ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 57/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾

«PRÉS-SALÉS DU MONT-SAINT-MICHEL»

N. CE: FR-PDO-0005-0813-25.06.2010

IGP () DOP (X)

1. Denominazione:

«Prés-salés du Mont-Saint-Michel»

2. Stato membro o paese terzo:

Francia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:

3.1. Tipo di prodotto:

Classe 1.1. Carni (e frattaglie) fresche

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:

La carne che fruisce della denominazione d'origine «Prés-salés du Mont-Saint-Michel» proviene da agnelli di età inferiore ai 12 mesi e le cui caratteristiche sono conferite dal pascolo marittimo. Questi agnelli provengono da montoni riproduttori delle seguenti razze: «Suffolk», «Roussin», «Rouge de l'Ouest», «Vendéen», «Cotentin», «Avranchin», «Charollais» o da maschi nati da madri appartenenti ad aziende titolari di un'autorizzazione a praticare la pastorizia in paludi salmastre. Le femmine riproduttrici sono nate da ovini provenienti da aziende che praticano la pastorizia in paludi salmastre ed allevati nella zona geografica.

Le carcasse presentano le caratteristiche seguenti:

- peso minimo di 14 kg;
- profilo di carcassa poco tondeggiante: «un profilo da rettilineo a subconcavo» e «uno sviluppo muscolare da medio a elevato» (classe U, R e O della griglia EUROP);
- copertura grassa di aspetto «da incerato a coperto» (classi 2 e 3 della griglia EUROP);
- grasso esterno e interno compatto e di colore che va dal bianco al bianco panna, ripartito uniformemente.

La carne è venduta refrigerata. È vietato refrigerare la carne scongelata.

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

—

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

L'alimentazione degli agnelli e delle pecore è costituita essenzialmente dal pascolo marittimo effettuato su paludi salmastre. L'allevamento degli agnelli si svolge in tre fasi successive, ovvero: il periodo post-natale, il periodo di pascolo marittimo ed eventualmente il periodo di rifinitura.

⁽¹⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

- Durante il periodo post-natale, che dura come minimo 45 giorni e come massimo 105 giorni successivi alla nascita, l'alimentazione degli agnelli è costituita essenzialmente dal latte materno e può essere integrata con latte in polvere, foraggi o concentrati.
- Durante il periodo di pascolo marittimo, che dura come minimo 70 giorni, gli agnelli permangono nelle paludi salmastre, in settori autonomi di pascolo identificati e, in caso di inondazione, negli appositi stabbi. Gli animali si alimentano principalmente (oltre alle erbe del pascolo sono tollerati al massimo 400g di concentrati al giorno distribuiti la sera) od esclusivamente di erba.
- Durante il periodo facoltativo di rifinitura (per gli agnelli alimentati unicamente con erbe durante il periodo di pascolo marittimo) di una durata massima di 30 o 40 giorni a seconda della stagione, l'agnello riceve un'alimentazione costituita da foraggi e da alimenti concentrati e non pascola più sulle paludi salmastre

Ad ogni modo, il periodo di pascolo marittimo, ivi compreso il pascolo negli stabbi nei giorni di inondazione delle paludi salmastre dall'alta marea, rappresenta almeno la metà della durata della vita dell'animale.

I foraggi consumati nelle diverse fasi di allevamento degli animali provengono dalla zona geografica di cui trattasi e 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 %, da radici e tuberi e da ortaggi.

La distribuzione di insilati di mais è vietata a decorrere dal 1° giugno 2013.

I concentrati somministrati alle pecore e agli agnelli, a seconda dei casi nelle diverse fasi di allevamento, sono costituiti dai seguenti ingredienti:

- cereali, loro prodotti e sottoprodotti: orzo, mais, frumento, triticale, avena,
- semi oleosi, loro prodotti e sottoprodotti: pannelli di soia, di girasole, di colza, di lino, semi di soia e bucce di soia,
- piante proteiche: piselli, lupini, favino,
- tuberi e radici, loro prodotti e sottoprodotti: polpa di barbabietola,
- foraggi: erba medica, paglia,
- melasso: melasso di canna,
- additivi,
- minerali, vitamine.

I foraggi provengono al 100 % dalla zona geografica ed i concentrati provengono al 50 % da questa stessa zona.

Nell'alimentazione degli ovini presenti nell'azienda sono autorizzati unicamente i vegetali, coprodotti ed alimenti provenienti da prodotti non transgenici. Nessun prodotto di origine animale salvo i derivati del latte può entrare a far parte della composizione degli alimenti adoperati negli allevamenti delle paludi salmastre.

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

Nascita, allevamento e macellazione.

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

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

L'identificazione e l'etichettatura della carne tutelata dalla DOP «Prés-salés du Mont-Saint-Michel» sono effettuate sulla carcassa al termine del periodo di prosciugamento mediante l'applicazione con inchiostro indelebile di un marchio inviolabile recante la dicitura «Prés-salés MSM» sui tagli principali, ossia: spalla, costole e cosciotto.

Sino al distributore finale, la carcassa e i relativi pezzi sezionati sono muniti di un'etichetta su cui debbono essere apposte perlomeno le menzioni in appresso:

- la denominazione,
- l'indicazione «DOP» o «denominazione d'origine protetta»,

- il simbolo «DOP» dell'Unione europea,
- il nome dell'allevatore,
- il numero dell'allevamento,
- il numero nazionale d'identificazione dell'agnello,
- la data della macellazione,
- il luogo e il numero di macellazione,
- la dicitura «il periodo di maturazione della carne all'osso fra la data di macellazione degli agnelli e la vendita al minuto al consumatore finale è come minimo di quattro giorni pieni».

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

La zona geografica nell'ambito della quale hanno luogo la nascita, l'allevamento e la macellazione degli agnelli si compone dei 42 cantoni elencati in appresso, sei dei quali parzialmente facenti parte dei dipartimenti della Manche e dell'Ille-et-Vilaine:

dipartimento della Manche:

la totalità dei comuni dei cantoni di Avranches, Barneville-Carteret, Beaumont-Hague, Bréhal, Bricquebec, Cherbourg-Octeville, Cherbourg-Octeville-Sud-Ouest, Coutances, Ducey, Equeurdreville-Hainneville, Granville, la Haye-Pesnel, Isigny-le-Buat, Jullouville, Lessay, Montmartin-sur-Mer, Les Pieux, Pontorson, Saint-Hilaire-du-Harcouët, Saint-James, Saint-Malo-de-la-Lande, Saint-Ovin, Saint-Sauveur-le-Vicomte, Sartilly, Tourlaville, Valognes, Vesly.

I comuni del cantone della Haye-du-Puits fatta eccezione per i comuni di Appeville, Coigny, Cretteville, Houtteville, Prétot-Sainte-Suzanne, Vindefontaine.

Nel cantone di Saint-Sauveur-Lendelin, i comuni di Muneville-le-Bingard, La Ronde-Haye.

Dipartimento dell'Ille-et-Vilaine:

la totalità dei comuni dei cantoni di Antrain, Dol-de-Bretagne, Fougères-Nord, Fougères-Sud, Louvigné-du-Désert, Pleine-Fougère, Saint-Aubin-du-Cormier, Saint-Brice-en-Coglès.

Nel cantone di Cancale, i comuni di La Fresnaie, Hirel, Saint-Benoit-des-Ondes.

Nel cantone di Saint-Aubin d'Aubigné, i comuni di Andouillé-Neuville, Gahard, Romazy, Saint-Aubin-d'Aubigné, Sens-de-Bretagne e Vieux-Vy-sur-Couesnon.

Nei cantoni di Vitré-est e Vitré-ouest, i comuni di Balazé, Châtillon-en-Vendelais, Montautour, Princé, Saint-M'Hervé, Vitré.

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

5.1. *Specificità della zona geografica:*

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica è ubicata attorno al golfo normanno-bretone e si estende sulla parte costiera dei dipartimenti della Manche e dell'Ille-et-Vilaine. Essa è contraddistinta dall'importanza del suo litorale e dal forte influsso marittimo ed oceanico del suo clima. Nel cuore di questa zona geografica i prati, regolarmente inondati dalle acque marine, denominati paludi salmastre o *herbus*, offrono gli elementi essenziali dell'alimentazione di questi animali. Le paludi salmastre costituiscono la parte superiore della zona intercotidale; esse si sono andate formando localmente in fondo alla baia del Mont-Saint-Michel ed agli estuari ad ovest della penisola di Cotentin, laddove si produce una fine sedimentazione, al riparo dalle ondate e dalle forti correnti. Il substrato delle paludi salmastre è la cosiddetta «tangué», composta da melma e sabbia molto fini, ricche di calcare. Queste paludi sono solcate da profondi canali che a loro volta si ramificano in canali secondari in modo da costituire una rete estremamente fitta che divide gli *herbus* in più unità di funzionamento generando altrettanti ostacoli al passaggio degli ovini.

La vegetazione, adattata alla salinità del suolo ed alle inondazioni, si compone delle cosiddette piante alofite, molte delle quali, come la puccinellia (puccinellia marittima), il giuncastrello marino (triglochin maritima) o l'obione (alimione portulacoides), soprattutto quando sono gelate, sono molto gradite agli agnelli «Prés-salés du Mont-Saint-Michel» e costituiscono, pertanto, la parte predominante della loro alimentazione.

Fattori umani rilevanti per il legame

La produzione di agnelli nella baia del Mont-Saint-Michel è comprovata fin dal X secolo, allorché i monaci del posto avevano il cosiddetto diritto di «brebiage» (allevamento degli agnelli). La produzione ovina è attestata durante la stessa epoca nella regione portuale del Cotentin nello statuto costitutivo dell'abbazia di Lessay, mediante la donazione di due ovili all'abbazia; più tardi, nel 1181, la «decima» di questa abbazia è costituita, fra l'altro, dei due terzi della lana ovina (*Charte de Henri II Plantagenêt*).

Fino alla prima metà del XX secolo, ad eccezione dei polder del Mont-Saint-Michel in cui greggi relativamente numerose vengono condotte sulle paludi salmastre sotto la sorveglianza di pastori, le pecore sono condotte in gruppetti di due o al massimo di quattro, legate le une alle altre. A partire dalla seconda metà del XX secolo, iniziano a costituirsi allevamenti sempre più specializzati e dotati di ovili.

Per affrontare le difficoltà ambientali, gli allevatori hanno sempre selezionato i propri riproduttori in modo specifico in maniera tale da valorizzare le eccellenti qualità materne delle femmine, la capacità degli animali di spostarsi su terreni mobili e la crescita degli agnelli adattata al ciclo vegetativo delle piante di queste paludi salmastre. Così, le femmine provengono dal gregge mentre i maschi, acquistati all'esterno, appartengono a razze perfettamente adattate alle condizioni di vita delle paludi e la loro crescita muscolare è relativamente più lenta.

L'allevamento degli agnelli «prés-salés» si è sviluppato anche grazie alla costruzione degli ovili ed all'opportuna preparazione dei prati siti nella zona terrestre prossima alle paludi marittime. Gli ovili sono indispensabili per dare rifugio alle femmine quando partoriscono e quando le paludi salmastre vengono sommerse dall'alta marea.

Inoltre, di fronte alla grande eterogeneità di crescita dei capi di bestiame nel gregge ed alle incognite climatiche, gli allevatori hanno messo a punto strategie alimentari e di allevamento adeguate alla configurazione dei luoghi. Quando gli ovili degli animali sono prossimi al litorale, la distribuzione di integratori alimentari può avere luogo la sera dopo il pascolo. Se invece questi ovili sono lontani dalla costa, gli allevatori possono effettuare le procedure di rifinitura solo prima della macellazione. Questi alimenti sono per lo più prodotti nella zona stessa anche se una parte, segnatamente quella azotata, può provenire dall'esterno.

Questo tipo di allevamento così particolare, frutto delle relazioni locali fra allevatori, rivenditori e macellatori, si è tradotto nella scelta costante di impianti di macellazione vicini agli allevamenti, in cui si sono mantenuti intatti gli strumenti e le competenze specialistiche in materia di macellazione di ovini. Le specifiche competenze di macellazione si traducono segnatamente in tempi di attesa brevi in condizioni confortevoli tra il momento dell'arrivo al macello e l'abbattimento, la macellazione, il porzionamento e l'eviscerazione particolarmente accurati per preservare il grasso di copertura e impedire che la carcassa venga contaminata. Esiste anche una normativa ad hoc in materia di prosciugamento delle carcasse. È al termine di tali operazioni che i produttori giudicano la conformità delle carcasse, segnatamente in base alla qualità del grasso e dall'aspetto delle carcasse.

5.2. Specificità del prodotto:

Le carcasse si distinguono per il grasso bianco e sodo, uniformemente distribuito. Esse sono da lievemente ricoperte di grasso a ben coperte, presentano un profilo poco tondeggiante e i cosciotti sono abbastanza snelli. La carne si distingue per il suo colore rosa intenso, la lunghezza delle fibre e la presenza di venature (grasso intramuscolare). Una volta cotta, essa presenta una succosità elevata che si mantiene durante tutta la masticazione, aromi intensi e persistenti in bocca nonché mancanza di gusto di grasso di lana.

La specificità di questa carne è riconosciuta da tempo, come attesta lo scritto di Pierre Thomas du Fosse, saggio e letterato di Rouen venuto a Pontorson, durante l'estate del 1691: «L'erba del litorale è come il timo selvatico, conferisce alla carne ovina un gusto così squisito che si è tentati di lasciar perdere le pernici e i fagiani.»

Questa fama antica è stata recentemente confermata da una sentenza della Corte d'appello di Caen del 24 gennaio 1986 in cui si precisa che gli ovini condotti periodicamente sui pascoli regolarmente inondatai dal mare sono denominati abitualmente ovini «de prés-salés» e che una qualità particolare è riconosciuta alla carne degli animali allevati in base a questo metodo.

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 la carne «Prés-salés du Mont-Saint-Michel» e il suo luogo di produzione è costituito dal consumo della particolare vegetazione delle paludi salmastre e l'esercizio fisico al quale sono sottoposti gli animali per procurarsela. La parte di questo esercizio fisico nel legame al territorio è significativa nelle paludi salmastre della Baia del Mont-Saint-Michel, le quali offrono agli animali vasti spazi da percorrere, ed anche nei porti del Cotentin anche se in questa zona i prati erbosi sono meno estesi. In effetti, il valore nutritivo delle paludi salate è molto scarso e la scarsità della particolare erba di cui si cibano gli ovini obbliga il bestiame a spostarsi per tempi più lunghi se vogliono riuscire a procurarsi una razione adeguata. Ciò fa sì che le carcasse siano più tonde e il colore della carne più acceso.

Le caratteristiche della carne sono rafforzate da questi altri vincoli di questo spazio di terreno instabile, solcato da una rete di profondi canali ed esposto alla rudezza del clima. A causa di queste condizioni così aspre, spesso il bestiame non può arrivare in età troppo giovane sulle paludi salmastre e deve quindi restarvi sufficientemente a lungo perché le loro carni possano fruire appieno di questa alimentazione specifica.

Queste condizioni di allevamento fanno sì che gli animali presentino, oltre ad una conformazione non molto tonda, un grasso sodo e poco abbondante nonché un sapore particolarmente esente dal retrogusto di grasso di lana.

Tali caratteristiche sono preservate grazie alla macellazione degli animali nelle vicinanze degli allevamenti. Grazie a tale prossimità, infatti, i tempi di trasporto sono ridotti, il che evita agli animali uno stress che potrebbe alterarne le carni e consente di mantenere intatte le qualità organolettiche acquisite negli allevamenti. Questo allevamento ovino ha inoltre consentito di sviluppare e di mantenere nei macelli della zona geografica competenze particolari, rispettose della qualità di questa materia prima, come il mantenimento del grasso di copertura e il divieto di lavare le carcasse pur facilitando il controllo della conformità delle medesime.

La succulenza della carne degli agnelli «prés-salés», riconosciuta dai gastronomi, ne fa una carne di grande reputazione, comprovata da oltre un secolo dai prezzi di vendita superiori del 50 %-100 % a quelli della carne di agnello comune.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽²⁾]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCPresSalesMontSaintMichel.pdf>

⁽²⁾ Cfr. nota 2.