

**REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) N° 1174/2012 DE LA COMISIÓN****de 5 de diciembre de 2012****por el que se aprueba una modificación de menor importancia del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Abbacchio Romano (IGP)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 7, apartado 4, párrafo primero,

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 9, apartado 1, párrafo primero del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Italia con miras a la aprobación de una modificación de los datos del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Abbacchio Romano», registrada en virtud del Reglamento (CE) n° 507/2009 de la Comisión <sup>(2)</sup>.
- (2) La solicitud tiene por objetivo modificar el pliego de condiciones cambiando el plazo de inscripción de la marca de identificación de los corderos.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación citada y llegado a la conclusión de que está justificada. Al tratarse de una modificación de menor importancia, en el sentido del artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin ajustarse al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

Queda modificado el pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Abbacchio Romano» con arreglo a lo indicado en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

En el anexo II del presente Reglamento figura el documento único en el que se recogen los principales datos del pliego de condiciones.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Este Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 5 de diciembre de 2012.

*Por la Comisión,  
en nombre del Presidente  
Dacian CIOLOȘ  
Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

<sup>(2)</sup> DO L 151 de 16.6.2009, p. 27.

## ANEXO I

Queda aprobada la modificación siguiente del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Abbacchio Romano»:

La modificación consiste en aumentar el plazo de inscripción de la marca de identificación de la IGP «Abbacchio Romano» en el cordero. Dicho plazo pasa a ser de 10 a 20 días (máximo) después del nacimiento del animal.

---

## ANEXO II

**SOLICITUD DE MODIFICACIÓN**

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

**Solicitud de modificación de conformidad con el artículo 9**

«**ABBACCHIO ROMANO**»

N° CE: IT-PGI-0105-0972-23.2.2012

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

- Nombre del producto.
- Descripción del producto.
- Zona geográfica.
- Prueba de origen.
- Método de obtención.
- Vínculo.
- Etiquetado.
- Requisitos nacionales.
- Otros (especifíquense).

**2. Tipo de modificaciones**

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no requiere la modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

**3. Modificaciones**

Apartado 4.4. Prueba de origen: Solicitamos la modificación del plazo de inscripción de la marca de identificación de la IGP «Abbacchio Romano», que pasaría de 10 a 20 días (máximo) después del nacimiento del animal.

Esta solicitud está motivada por la necesidad de evitar la aparición de infecciones en el pabellón auricular, lo que puede llevar en algunos casos a la destrucción de la canal, con las consiguientes pérdidas económicas para el ganadero. Este fenómeno se ha observado principalmente durante los períodos de calor.

**DOCUMENTO ÚNICO**

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios.

«**ABBACCHIO ROMANO**»

N° CE: IT-PGI-0105-0972-23.2.2012

IGP ( X ) DOP ( )

**1. Denominación**

«Abbacchio Romano»

**2. Estado miembro o tercer país**

Italia

**3. Descripción del producto agrícola o alimenticio****3.1. Tipo de producto**

Clase 1.1. — Carne fresca (y despojos)

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

La indicación geográfica protegida (IGP) «Abbacchio Romano» está reservada a los corderos nacidos, criados y sacrificados en el territorio a que se refiere el punto 4. En el momento de su comercialización, la carne de «Abbacchio Romano» ha de presentar las siguientes características:

Color: Rosa pálido y grasa de cobertura blanca.

Textura: Fina.

Consistencia: Compacta, con ligera infiltración grasa.

Los corderos procedentes de la indicación geográfica protegida «Abbacchio Romano» pueden comercializarse enteros y/o despiezados según los siguientes cortes: entero o media canal obtenida mediante corte sagital de la canal en dos partes simétricas, lomo, patas, chuletas, cabeza y asadura (corazón, pulmones e hígado).

En el momento del sacrificio, la canal del «Abbacchio Romano» deberá presentar las siguientes características: peso canal en frío, sin piel, con cabeza y asadura: 8 kg como máximo; color de la carne: rosa pálido (la comprobación se realiza tomando muestra de los músculos internos de la pared abdominal); consistencia de las masas musculares: sólida (ausencia de serosidad); color de la grasa: blanco; consistencia de la grasa: sólida (la comprobación se realiza tomando la masa adiposa que recubre la unión con el rabo, a una temperatura ambiente de 18-20 °C); cobertura adiposa: moderadamente cubierta la superficie exterior de la canal y de los riñones.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

La materia prima de la indicación geográfica protegida «Abbacchio Romano» está formada por la carne y partes del animal provenientes de corderos macho y hembra que pertenezcan a las variedades genéticas más extendidas por el área geográfica: Sarda y sus cruces, Comisana y sus cruces, Sopravissana y sus cruces, Massese y sus cruces, y Merinizzata Italiana y sus cruces. Los corderos se sacrifican a una edad de entre 28 y 40 días y con hasta 8 kg de peso muerto. Además, antes de transcurrir veinte días desde su nacimiento, se deberá identificar a los animales destinados a la producción de la IGP «Abbacchio Romano» mediante fijación en la oreja izquierda de una cinta o un botón auricular en cuyo anverso se indique, en letras y números, el código completo de identificación de la ganadería y en cuyo reverso figure el número de serie de la cabeza de ganado.

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

Los corderos deben nutrirse de leche materna (lactancia natural). La alimentación puede complementarse con forraje natural y especies espontáneas.

Las ovejas se alimentan de pastos naturales, pastos cultivados y forrajes típicos de la zona geográfica de producción contemplada en el punto 4. Está autorizada la utilización complementaria de forrajes desecados y concentrados, pero no así la utilización de sustancias de síntesis ni de organismos genéticamente modificados.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

El nacimiento, cría y sacrificio deben producirse en el territorio de la región de Lacio.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

—

3.7. *Normas especiales sobre el etiquetado*

La carne de «Abbacchio Romano» debe comercializarse provista de una etiqueta, consistente en el logotipo específico, que garantiza el origen y la identidad del producto.

El marcado debe realizarse en el matadero. La carne se pone a la venta en piezas de acuerdo con la descripción del punto 3.2.

El envase llevará obligatoriamente en la etiqueta, en caracteres de imprenta claros y legibles, además del símbolo gráfico comunitario y las correspondientes menciones, la información exigida por ley y las siguientes indicaciones suplementarias:

— La denominación «Abbacchio Romano», debe figurar con caracteres claros e indelebles, de tamaño considerablemente mayor y claramente diferenciados de cualquier otra inscripción, e ir seguida de la mención «Indicación Geográfica Protegida» y/o «I.G.P.».

— El logotipo deberá estar impreso en la canal, en la cara exterior de los cortes.

— El logotipo consiste en un cuadrado con bordes de color verde, blanco y rojo, interrumpidos, en la parte superior, por una línea roja ondulada que se une a un óvalo rojo, situado en el interior del cuadrado, que enmarca una cabeza de cordero estilizada. El borde inferior del cuadrado está cortado por la inscripción «I.G.P.», en mayúsculas de color rojo. Dentro del cuadrado, en la parte inferior, figura la indicación del producto: «ABBACCHIO», en mayúsculas de color amarillo, y «ROMANO», en mayúsculas de color rojo.

La denominación «Abbacchio Romano» debe figurar en lengua italiana.

#### 4. Descripción sucinta de la zona geográfica

Todo el territorio de la región de Lacio.

#### 5. Vínculo con la zona geográfica

##### 5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La totalidad del territorio de la Región de Lacio permite, gracias a sus condiciones edafoclimáticas (relieves con naturaleza muy variada, montes calcarios, montes volcánicos, colinas y llanuras aluviales); a su temperatura media anual, que oscila entre 13 y 16 °C y unas precipitaciones anuales comprendidas entre un mínimo de 650 mm en la franja costera, 1 000-1 500 mm en la planicie interior y 1 800-2 000 mm en los montes Terminillo y Simbruini, beneficiarse de las mejores condiciones para la cría de ganado ovino, sin provocar estrés al animal.

Los «abbacchi» se crían en libertad y en régimen mixto, y se alimentan de leche materna (lactancia natural). Las ovejas se alimentan de pastos naturales, pastos cultivados y zonas de pasto de la zona geográfica de producción contemplada en el punto 4. Los corderos y las ovejas no deben someterse a alimentación forzada ni a presiones ambientales y/o sustancias hormonales destinadas al incremento de la producción. En época estival, se permite la práctica tradicional de la trashumancia.

##### 5.2. *Carácter específico del producto*

La carne de «Abbacchio Romano» se distingue por su color rosa pálido y grasa de cobertura blanca, textura fina y consistencia compacta, con una ligera infiltración grasa. Estas características hacen que la carne de «Abbacchio Romano» sea un plato reconocido en la gastronomía regional en la medida que, siendo la base de un centenar de platos diferentes, ocupa un lugar importante en la cocina romana y de la región de Lacio.

##### 5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una cualidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

El «Abbacchio Romano» guarda desde la antigüedad una estrecha relación con el mundo rural regional, que se demuestra no solo por la importancia de la ganadería ovina en la economía y las tradiciones de toda la región de Lacio, sino también y, sobre todo, por la reputación que el producto ha adquirido entre los consumidores. Los factores naturales permiten a las ovejas utilizar los pastos naturales y las zonas de pasto para darle unas cualidades particulares a la leche destinada a la alimentación de los corderos, lo que crea una sinergia excepcionalmente favorable no solo en cuanto a calidad, sino también en cuanto a homogeneidad en las características de la carne. El producto IGP influye considerablemente en la gastronomía regional, desempeñando un papel fundamental en la cocina romana y de la región de Lacio, como lo demuestra el hecho de haber dado origen a cerca de un centenar de platos. A escala social, el vínculo entre el producto y el territorio lo demuestran las numerosas ferias, fiestas campestres y manifestaciones populares organizadas en torno al «Abbacchio Romano», las cuales tienen lugar en todo el territorio de la región de Lacio. Cabe señalar la particularidad en el uso del término romano «Abbacchio», que es unívoco en la región de Lacio. En el *Vocabulario romano* de Chiappino se denomina «abbacchio» a la cría de la oveja que es aún lactante o que ha sido destetada hace poco, y «cordero» a la cría de la oveja que se aproxima al año de edad y que ha sido esquilada ya dos veces. En Florencia, a los dos se les llama «cordero» sin distinción. Asimismo, la serie de operaciones que se realizan con el «abbacchio» se caracterizan por una terminología romana, como «sbacchiatura» o «abbacchiatura» (sacrificio de los corderos).

#### Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Accediendo directamente a la página de inicio del sitio web del Ministerio de Política Agrícola, Alimentaria y Forestal ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) y pulsando en «Qualità e sicurezza» (calidad y seguridad) (arriba, a la derecha de la pantalla) y en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (pliegos de condiciones sometidos al examen de la UE).