

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2014/C 466/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„AGNELLO DI SARDEGNA”

Nr WE: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [do sprecyzowania]

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3. **Zmiana (zmiany)**

Opis produktu

- Usuwa się informację dotyczącą maksymalnej zawartości białka. Umożliwi to konsumentom nabywanie mięsa „Agnello di Sardegna” o zawartości białka wyższej niż obecnie przewidziana.
- Zmienia się podana w specyfikacji wartość dla ekstraktu eterowego. Wartość zmienia się z „mniej niż 3 %” na „mniej niż 3,5 %”. Ponieważ chodzi o zwierzęta hodowane w ramach wypasu ekstensywnego i półekstensywnego w środowisku całkowicie naturalnym, szczególne warunki klimatyczne i środowiskowe mogą powodować różnice tej wartości dla poszczególnych tuszy, co należy brać pod uwagę, aby wyeliminować nieuzasadnione ryzyko wyłączenia z obrotu mięsa „Agnello di Sardegna” uzyskanego z hodowli zgodnej z metodą określoną w specyfikacji.

Metoda produkcji

- Poszerza się zakres wagi dla kategorii „mleczne” i „lekkie”. Zakres ten zmienia się dla kategorii jagnię „mleczne” z 5–7 kg na 4,5–8,5 kg. Obniżenie wagi minimalnej wnioskowane jest przez hodowców z obszarów górskich i/lub charakteryzujących się trudnymi warunkami terenowymi. Zwierzęta hodowane na tych obszarach są mniejsze od hodowanych na równinach. Podwyższenie wagi maksymalnej jest natomiast niezbędne z powodu genetycznego udoskonalania ras, poprawy warunków hodowli i dobrostanu owiec, które sprawiły, że uzyskano jagnięta „mleczne” o nieco większej wadze niż jest to określone w specyfikacji. W rezultacie tego podwyższenia wagę minimalną przewidzianą dla kategorii „lekkie” podnosi się z 7 do 8,5 kg.

Przygotowanie i obróbka

- Aby wyjść naprzeciw oczekiwaniom dużych sieci handlu detalicznego, które coraz częściej chcą mieć możliwość obróbki produktu bezpośrednio w punktach sprzedaży, zdecydowano się usunąć wszelkie związane z regionem Sardynii uwarunkowania geograficzne dotyczące stadium przygotowania i obróbki części tuszy „Agnello di Sardegna”.
- Wprowadzono pojęcie „ćwierć przednia”, oznaczające część uzyskaną z tuszy po odcięciu głowy i usunięciu podrobów. Stosowanie takiego podziału tuszy pozwala na jej bardziej precyzyjny rozbiór po odcięciu głowy i usunięciu podrobów.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾

„AGNELLO DI SARDEGNA”

Nr WE: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Agnello di Sardegna”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Włochy

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Kategoria: 1.1 Mięso świeże (i podroby)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

W momencie wprowadzania na rynek produkt ChOG „Agnello di Sardegna” ma następujący wygląd: białe mięso o delikatnych włóknach, zwartej, ale miękkiej konsystencji po obróbce cieplnej, z delikatnymi pasemkami tłuszczu; tusze nie mają zbyt wielkiej masy mięsnej i charakteryzują się właściwymi proporcjami pomiędzy szkieletem i mięśniami.

Ocena organoleptyczna powinna wykazać takie właściwości, jak delikatność, soczystość, delikatny aromat i szczególnie, właściwy dla świeżego, młodego mięsa zapach.

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Produkt powinien ponadto posiadać następujące właściwości chemiczno-fizyczne:

pH	> 6
Białka (w produkcie podstawowym)	≥ 13 %
Ekstrakt eterowy (w produkcie podstawowym)	< 3,5 %

Produkt ChOG „Agnello di Sardegna” to mięso jagniąt, które urodziły się i były chowane na Sardynii, pochodzących od owiec rasy sardyńskiej lub mieszańców w pierwszym pokoleniu z rasami mięsnymi *Ile De France* i *Berrichon Du Cher* lub z innymi wysoko wyspecjalizowanymi i sprawdzonymi rasami mięsnymi.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)*

Jagnięta kategorii „mleczne” (4,5–8,5 kg) muszą być żywione wyłącznie mlekiem matek (karmienie naturalne), a dla kategorii „lekkie” (8,5–10 kg) i „rzeźne” (10–13 kg) z dodatkiem świeżego lub suszonego pokarmu naturalnego (pasz i zbóż) oraz roślin dziko rosnących charakterystycznych dla specyficznego środowiska wyspy Sardynia.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

ChOG „Agnello di Sardegna” zastrzeżone jest dla jagniąt, które urodziły się, były chowane i zostały poddane ubojowi na Sardynii.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.*

Dla sprzedaży całych tusz jagniąt na obszarze produkcji nie jest proponowane żadne specjalne przygotowanie, tusze mogą być sprzedawane w całości, z zachowaniem obowiązujących norm higieniczno-sanitarnych i z wykorzystaniem odpowiedniego transportu chłodniczego.

Produkt ChOG „Agnello di Sardegna” może być wprowadzany na rynek w całości lub porcjowany w następujący sposób:

- a) Agnello di Sardegna „mleczne” (4,5–8,5 kg)
 - 1) w całości;
 - 2) półtusza: otrzymana przez cięcie strzałkowe korpusu na symetryczne części;
 - 3) ćwierćtusza przednia i tylna (cała lub krojona);
 - 4) głowa i podroby;
 - 5) ćwierć przednia: po obcięciu głowy i usunięciu podrobów;
 - 6) łopatka, udziec, antrykot (całe lub pokrojone części tuszy po rozbiórce anatomicznym);
 - 7) różne rodzaje (kompozycja porcji z wcześniej opisanych części tuszy);
- b) Agnello di Sardegna „lekkie” (8,5–10 kg) i Agnello di Sardegna „rzeźne” (10–13 kg):
 - 1) w całości;
 - 2) półtusza: otrzymana przez cięcie strzałkowe korpusu na symetryczne części;
 - 3) ćwierćtusza przednia i tylna (cała lub krojona);
 - 4) głowa i podroby;
 - 5) ćwierć przednia: po obcięciu głowy i usunięciu podrobów;
 - 6) część zadnia: oba całe udźce (prawy i lewy) z częścią krzyżową;

- 7) comber górny: składa się z górnej części grzbietowej, obejmującej dwa ostatnie żebra i ściany brzuszne;
- 8) antrykot: przednia część grzbietowa;
- 9) biodrówka: obejmuje dwie połowy polędwicy;
- 10) górką: obejmuje łopatki, dolne żebra, karkówkę i górne żebra części przedniej;
- 11) plecówka: obejmuje dwie łopatki połączone z karkówką;
- 12) udziec: obejmuje nogę, udo, partie biodrowo-krzyżowe i część tylną lędźwi;
- 13) udziec krótki: obejmuje partie biodrowo-krzyżowe kończyn tylnych i część tylną lędźwi;

Inny rozbiór tuszy na części:

- 14) comber: obejmuje część biodrowo-krzyżową z ostatnim kręgiem lędźwiowym lub bez niego;
- 15) polędwiczka (filet): obejmuje część lędźwiową;
- 16) antrykot zakryty: górna część grzbietu obejmująca pierwsze i drugie żebra;
- 17) antrykot odkryty: część przednia obejmująca 5 pierwszych kręgów grzbietowych;
- 18) łopatka: w całości;
- 19) karkówka: obejmuje partie szyjne;
- 20) górne kotlety: obejmuje dolną część klatki piersiowej;
- 21) łopatka, udziec, antrykot (całe lub pokrojone części tuszy po rozbiórce anatomicznym);
- 22) różne rodzaje (kompozycja porcji z wcześniej opisanych części tuszy).

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Produkt ChOG „Agnello di Sardegna” należy wprowadzać do obrotu w całości lub porcjowany, a na oznakowanym ChOG opakowaniu całych lub porcjowanych tusz lub na umieszczonych na nich etykietach powinny być zamieszczone przewidziane przepisami odpowiednie informacje, napisane czytelnym i niemożliwym do usunięcia drukiem.

W szczególności na opakowaniach wykonanych próżniowo lub w inny dopuszczony przepisami prawa sposób należy umieścić:

- a) dane dotyczące ChOG „Agnello di Sardegna” i logo;
- b) typ mięsa;
- c) nazwę części tuszy.

Logo „Agnello di Sardegna” przedstawia stylizowany rysunek głowy i nogi jagnięcia. Zewnętrzny kontur rysunku ma kształt Sardynii. Styl czcionki zastosowanej do wykonania logotypu „Agnello di Sardegna” to Block.

Obramowanie znaku i rysunku jagnięcia wykonane jest w kolorze Pantone 350 (niebieski 63 %, żółty 90 %, czarny 63 %); tło znaku wykonane jest w kolorze Pantone 5763 (niebieski 14 %, żółty 54 %, czarny 50 %).



Zabrania się dodawania do chronionego oznaczenia geograficznego jakichkolwiek nieprzewidzianych wyraźnie określić, w tym przysmaków: delikatne, wyborowe, wyselekcjonowane, wysokojakościowe, oryginalne.

Dopuszczalne jest jednak stosowanie dodatkowych zgodnych z prawdą nazw geograficznych, takich jak nazwy historyczno-geograficzne, nazwy gmin, posiadłości, gospodarstw rolnych i przedsiębiorstw, mających związek z hodowlą, ubojem i pakowaniem produktu, pod warunkiem że nie mają one charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Te ewentualne informacje muszą być umieszczone na etykiecie, a ich wymiary czcionki muszą wynosić jedną trzecią wielkości czcionki, którą napisane jest ChOG.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar hodowli „Agnello di Sardegna” obejmuje cały region Sardynia.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Region Sardynia jest wyspą o klimacie głównie śródziemnomorskim, dla którego charakterystyczne są łagodne, stosunkowo deszczowe zimy i suche, gorące okresy letnie.

Oddziaływanie morza jest widoczne niemal wszędzie na wyspie, a średnie temperatury, łagodzone wpływem morza, są umiarkowane: średnia roczna temperatura wynosi od 14 °C do 18 °C. Opady występują głównie od listopada do grudnia, natomiast niemal nie występują w lipcu i sierpniu; w pozostałych okresach roku ich rozkład jest bardzo nieregularny. Łączny poziom opadów nie jest niski (średnie wartości to 500–800 mm/rok).

Jednym z ważnych elementów klimatu Sardynii jest z pewnością wiatr: jest bardziej nasilony zimą, ale sporadycznie również w innych porach roku wieje silny „maestrale”, zimny wiatr wiejący z północnego-zachodu. Pod koniec jesieni przeważają wiatry umiarkowane i wilgotne, napływające znad Atlantyku, a na początku wiosny wieją wiatry ciepłe i suche, napływające z Afryki, tj. z południa.

Sardynia, również ze względu na małą gęstość zaludnienia i swój wyspiarski charakter, który sprzyjał odizolowaniu się od tego, co ją otacza, zachowała do dziś nienaruszone liczne pierwotne aspekty naturalne, z których wiele jest wyjątkowych: krajobraz jest często dziki, surowy i pozbawiony wpływu człowieka; w niektórych miejscach charakteryzuje go piękno i sugestywność rzadko spotykane w obszarze śródziemnomorskim. Dlatego też w sardyńskiej florze zachowały się w większości nienaruszone niektóre bardzo stare gatunki roślin, które na innych obszarach uległy przekształceniom lub zanikły. Większa część powierzchni wyspy, na której dziki, wędrowny wypas owiec zawsze stanowił główne tradycyjne zajęcie, pokryta jest pastwiskami, na które składają się zarówno stopy trawiaste, jak i formacje krzewiaste. Najbogatszą, najlepiej rozwiniętą i żywotną roślinnością jest z pewnością makia śródziemnomorska, która jest charakterystyczna dla krajobrazu Sardynii do wysokości około 800 m n.p.m. i tworzy często malownicze lasy porastające nagie urwiska nabrzeżne. Makia stanowi typową wieczną zieloną roślinność, która obejmuje również krzewy wysokie – w tym przypadku mówi się o tzw. makii wysokiej, gdzie krzewy osiągnęły wysokość do 4–5 m, gdy rosną na glebach głębokich i o większej wilgotności – wśród nich występują głównie dzikie drzewa oliwne, pistacje, chleb świętojański, mirty, wawrzyny, jałowce, czystki; nierzadko brzegi strumieni gęsto porośnięte są oleandrami. Występuje również tzw. makia uboga, z krzewami do wysokości 50 cm (powszechna nazwa „garriga”), w której rosną szałwia, rozmaryn, wrzos, tymianek, żarnowiec itp.; interesujące są też formacje palm karłowatych.

5.2. *Specyfika produktu*

„Agnello di Sardegna” ChOG charakteryzuje się przede wszystkim niewielkimi rozmiarami: jest wyraźna różnica między mięsem, z którego powstaje „Agnello di Sardegna” ChOG, a baraniną pochodzącą ze zwierząt o większej wadze i zróżnicowanych cechach, często charakteryzującą się bardziej wyrazistym smakiem, niezbyt cenionym przez konsumenta. W porównaniu z tymi produktami „Agnello di Sardegna” ChOG wyróżnia się zawsze przyjemnym smakiem, wynikającym z niewielkiej ilości obecnych w tkance tłuszczowej kwasów nasyconych na korzyść kwasów nienasyconych (co wynika z odżywiania się mlekiem na naturalnych pastwiskach), które są łatwiej strawne i smaczniejsze.

Tłuszcz obecny w tuszach jest naturalnym uzupełnieniem części mięsnej, a większa jego część wytapia się podczas obróbki termicznej, dzięki czemu podczas degustacji mięso pozostaje odpowiednio tłuste i smaczne, ale przede wszystkim miękkie i soczyste. „Agnello di Sardegna” ChOG wyróżnia się mięsem miękkim i białym, intensywnym zapachem oraz wyjątkową strawnością i chudością mięsa.

„Agnello di Sardegna” ChOG jest idealnym pożywieniem, nie tylko ze względu na smak, ale również ze względu na wartości odżywcze, ponieważ jest bogate w szlachetne białka. Dzięki takim właściwościom jest to mięso szczególnie zalecane w żywieniu osób, które potrzebują pożywienia lekkiego, ale o wysokiej wartości energetycznej.

Mięso „Agnello di Sardegna” ChOG jest biologicznie zdrowe, całkowicie pozbawione zanieczyszczających organizm substancji chemicznych lub biotycznych. Mięso to, ze względu na młody wiek zwierząt, nie jest produktem z wymuszonego karmienia, nie podlega stresowi środowiskowemu ani ulepszaniu hormonalnemu, ponieważ zwierzęta są hodowane „na wolnym powietrzu” w całkowicie naturalnym środowisku.

- 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Cechy „Agnello di Sardegna” odzwierciedlają w pełni związek z obszarem pochodzenia.

Zdecydowany i naturalny smak jest typowy dla hodowli, w której jagnięta na pełnej swobodzie odżywiają się mlekiem matki i naturalnym pożywieniem. „Agnello di Sardegna” jest hodowane zgodnie z ekstensywną metodą hodowli o swobodnej stabulacji, a więc w całkowicie naturalnym środowisku, charakteryzującym się rozległymi przestrzeniami od zawsze silnie nasłonecznionymi, wystawionymi na działanie wiatrów i klimatu Sardynii.

Hodowla „na wolnym powietrzu” powoduje, że źródło pożywienia „Agnello di Sardegna” jest praktycznie jedno: w przypadku typu „mlecznego” jagnięta odżywiają się tylko mlekiem matki, a gdy rosną, naturalnie naśladując matkę na pastwisku, ich dieta uzupełniana jest naturalnym pożywieniem, użytkami zielonymi, naturalnymi dzikimi roślinami i ziołami, charakterystycznymi dla habitatu wyspy. Owce sardyńskie dostosowały z biegiem czasu swój cykl biologiczny i reprodukcyjny do warunków środowiskowych, w których żyją; dlatego też młode rodzą się przede wszystkim późną jesienią wraz z nadejściem pierwszych deszczy i wynikającego stąd odzycia wegetacji. Z tych powodów ich mięso jest szczególnie cenione ze względów organoleptycznych. Poza tym odżywianie mlekiem matki nie tylko wpływa na ilość tłuszczu, ale wpływa też na jego jakość. Tłuszcz wchłonięty podczas karmienia mlekiem wpływają na skład tkanki tłuszczowej przez cały okres wzrostu. Ponadto hodowla „na wolnym powietrzu” gwarantuje zdrowie i odpowiedni ruch szczególnie w środowisku naturalnym Sardynii, charakteryzującym się dużymi otwartymi przestrzeniami, nieobecnością zakładów przemysłowych, które mogłyby mieć na nie wpływ, i niewielką gęstością zaludnienia. Cały obszar Sardynii ma jedną wspólną cechę, która sprawia, że jest wyjątkowo jednorodny: nagi krajobraz – ze względu na brak drzew uprawnych – który stale przypomina o przeważającej roli pasterstwa. To wrażenie nie jest błędne: Sardynia jest wyspą pasterzy; gospodarka pasterska jest na wyspie zdecydowanie najważniejsza. Na naszej wyspie żyje bowiem 40 % całego hodowanego we Włoszech pogłowia baraniny; w 16 410 gospodarstwach rozsianych na całym obszarze wyspy hoduje się 3 294 044 sztuki owiec.

Sardynia jest po dziś dzień wyspą pasterzy i znana była z tego przez wieki. Historia pasterstwa sardyńskiego sięga czasów sprzed okresu, w którym powstawały nuragi: w nuragach znaleziono pozostałości pierwszych narzędzi służących do przetwórstwa mleka. Liczne są też wzmianki pochodzące z okresu rzymskiego. Sardyńska rasa owiec zakorzeniła się na terytorium wyspy dzięki stałemu procesowi adaptacji będącej efektem wielowiekowego doświadczenia hodowców, a przede wszystkim długiego procesu adaptacji miejscowej ludności do zamieszkiwanego przez nią obszaru, wzajemnego dostosowania pomiędzy ludnością, terenem i miejscowymi rasami zwierząt.

Dziś, tak jak przed wiekami, wysiłki i starania pasterzy pozostały niezmienione. W taki właśnie sposób, dzięki kontynuowaniu starych tradycji, czystość rasy i jakość produktu „Agnello di Sardegna” zachowują swój niezmienny, unikalny charakter. Tak obecnie, jak i zawsze w przeszłości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 (*))

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji ChOP „Agnello di Sardegna” w Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej nr 61 z dnia 14 marca 2014 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny w na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

(*) Zob. przypis 3.