

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявка за промяна съгласно член 6, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни**

(2010/С 70/09)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявката за промяна в съответствие с член 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета <sup>(1)</sup>. Декларациите за възражение трябва да бъдат получени от Комисията в срок от шест месеца от датата на настоящата публикация.

## ЗАЯВКА ЗА ПРОМЯНА

## РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

## Заявка за промяна съгласно член 9

## „AGNELLO DI SARDEGNA“

ЕО №: IT-PGI-0105-0097-08.04.2008

ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

## 1. Рубрика от спецификацията, която подлежи на промяна:

- ☐ Наименование на продукта
- ☒ Описание на продукта
- ☐ Географски район
- ☒ Доказателство за произход
- ☒ Метод на производство
- ☐ Връзка
- ☒ Етикетиране
- ☐ Национални изисквания
- ☒ Друго — нова информация за контролния орган

## 2. Вид промяна:

- ☒ Промяна в единния документ или в резюмето
- ☐ Промяна в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за които не е публикуван нито единен документ, нито резюме

<sup>(1)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.

- ☐ Промяна в спецификацията, за която не се изисква промяна в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- ☐ Временно изменение в спецификацията в резултат от налагането от страна на публичните органи на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

### 3. Промяна (промени):

#### 3.1. Описание на продукта:

- в член 4 на действащата спецификация е заличена настоящата таблица относно химико-физичните свойства на месото от „Agnello di Sardegna“ и са определени 3 съществени параметъра. Елементите, включени в настоящата таблица, на практика се отнасят и за други видове месо (напр. свинско и говеждо), както е видно от проучване на Università di Sassari, така че те не са характеризиращи за продукта ЗГУ „Agnello di Sardegna“, докато параметрите определени в новия текст включват специфични характеристики на „Agnello di Sardegna“. С настоящата поправка се цели както създаването на възможност за проверка на качествените параметри на месото посредством измерване на стойностите на рН, така и избягването на излишни анализи на свойства, които на практика не са характеризиращи за продукта, като за целта са оставени два параметъра — белтъчини и мазнини, които са показателни за качеството на продукта.

#### 3.2. Метод на производство:

- в член 3, параграф 2 на действащата спецификация, относно прибирането на животните в помещения, изразът „се прибират“ е заменен с „може да се прибират“, с което се уточнява, че през зимния сезон не е задължително прибирането на животните в помещения през нощта. На практика в Сардиния не са редки меките зими, през които прибирането на животните през нощта не е наложително,
- в петия параграф на член 3 е променена частта, отнасяща се до системата за идентификация на овцете, като наред с неавтоматизираната система, предвидена в действащата спецификация, се включват оптични и електронни системи с оглед постигането на съответствие с промененото европейско и национално законодателство относно идентификацията на животните. Регламент (ЕО) № 21/2004 на Съвета от 17 декември 2003 г., транспониран в италианското законодателство през 2005 г., налага по-конкретни и строги правила относно идентификацията и регистрацията на животните от рода на овцете и козите, с което се изменя Директива 92/102/ЕО,
- в буква а) от член 3 за продукта „Agnello di Sardegna“ от типа „бозаещо агне“ е включено минимално тегло (5 kg), което не е предвидено в действащата спецификация, в която се определя само максималното тегло. Включването на параметъра минимално тегло се налага, за да се избегне клането на прекалено млади животни с недобра конформация, чието месо не отговаря на характеристиките, указани в спецификацията. Минималното тегло от 5 kg гарантира, че агнетата са достигнали възраст (около 30 дни) и физическо развитие, при които продуктът ще съответства на изискванията за мускулатура, заломяване и цвят на месото на ЗГУ „Agnello di Sardegna“,
- в същия член 3 и за трите типа агнета — „бозаещо агне“, „леко“ и „за транжиране“, е посочено теглото на кланичен труп „охладен, одран, с глава и вътрешности“, което в действащата продуктова спецификация не е указано,
- освен това в член 3 са заличени изразите „получени/добити от чистопородни животни“, съдържащи се в първия параграф, букви а), б) и в). Тълкуването, което понастоящем се дава на това „определение“, е в съответствие с даденото от Legge n. 280 от 3 август 1999 г., което определя чистопородния разплоден екземпляр от рода овце като „екземпляр, вписан или отговарящ на условията за вписване в родословната книга, чиито родители и прародители са вписани в родословната книга на същата порода“. Това на практика е неосъществимо, тъй като противоречи на действителността, отнасяща се до системата за разплод в Сардиния: популацията на овцете в Сардиния, наброяваща над три милиона глави, е съставена изключително от представители на сардинската порода. В Сардиния, както и в останалата част на Италия, регистрирането на породите овце в родословната книга е ограничено до съвсем незначителен процент екземпляри (от 3 до 5 % при най-разпространените породи), тъй като родословната книга има за цел генетичното подобрене на породата и в нея се вписват само екземплярите за разплод, но не и животните за месо, каквито са овцете от сардинската порода.

- и накрая, в букви б) и в) от член 3, в частта за храненето на овцете, са включени думите „майчино мляко и добавка на“, за да се подчертае ролята на майчиното мляко при храненето на агнето. В текста на настоящата продуктова спецификация на практика се създава впечатление, че „лекото агне“ (7—10 kg) и агнето „за транжиране“ (10—13 kg) не се хранят с майчино мляко, а единствено със свежи и/или сухи естествени фуражи. Видно е, че през първия етап (30—35 дни) агнето се храни с майчино мляко, докато през втория етап към него се добавят естествени храни, свежи или сухи фуражи и зърнени храни, в началото епизодично като добавка, а в последствие и в по-големи количества. По този начин добавянето на думите „майчино мляко и добавка на“ уточнява понятието, за да се избегнат неправилни тълкувания.

### 3.3. Етикетирание:

- в член 6 са направени допълнителни уточнения за разфасоването, указано в точка 3 от букви а) и б), като са добавени думите „дълг или на парчета“,
- пак в член 6 са включени два нови вида разфасовки: „плешка, бут, каре“ и „смесена разфасовка“, най-характерни за местните традиции, които се прибавят към разфасовките от промишлен тип, предвидени вече в спецификацията. Някои видове разфасовки (като плешка/бут/каре) са изключително характерни за агне, което потребителят възприема по антономазия като „малко агне“, напълно различно от значително по-тежките агнета за месо, разпространени на други пазари,
- в член 8 се въвежда подробно описание на логото и самото лого, което преди това беше включено в отделно приложение.

С включването на логото, в параграф 3 от член 8 думата „евентуално“ се заменя с определителния член „il“.

### 3.4. Доказателство за произход:

- поради факта, че спецификацията не съдържа информация относно доказателството за произход, счита се за необходимо добавянето на член 9 към действащата спецификация, а именно включването на „доказателство за произход“,
- на последно място, с изменението в член 7 относно „Проверките“ се актуализират препратките към нормативната уредба, като се прави препратка към Регламент (ЕО) № 510/2006.

Същата актуализация е направена и в първия параграф от член 4.

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

### РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

#### „AGNELLO DI SARDEGNA“

ЕО №: IT-PGI-0105-0097-08.04.2008

ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

### 1. Наименование:

„Agnello di Sardegna“

### 2. Държава-членка или трета държава:

Италия

### 3. Описание на земеделския или хранителния продукт:

#### 3.1. Вид продукт (вж. приложение III):

Клас 1.1. Прясно месо (и карантия)

#### 3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1:

При пускането на пазара за консумация ЗГУ „Agnello di Sardegna“ трябва да притежава следните видими характеристики: бяло месо с фина консистенция, плътно, но крехко при готвене и леко инфилтрирано с тлъстина, мускулните маси не са прекалено развити, с добър баланс между скелет и мускулатура.

Органолептичният тест трябва да установи характеристики като крехкост, сочност, деликатен аромат и наличието на специфичен мирис, типичен за младото и прясно агнешко месо.

Продуктът трябва да притежава и следните химико-физични свойства:

|                                            |               |
|--------------------------------------------|---------------|
| pH                                         | над 6         |
| Белтъчини (в необработено състояние)       | между 13—20 % |
| Етерен екстракт (в необработено състояние) | под 3 %       |

Месото от ЗГУ „Agnello di Sardegna“ е получено от агнета, които са родени и отгледани в Сардиния, получени от овце от сардинска порода или чрез кръстоски първо поколение с породите за месо „Ile De France“ и „Berrichon Du Cher“ или с други високоспециализирани и изпитани месодайни породи.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

—

3.4. Фураж (само за продукти от животински произход):

За агнетата от типа „бозаешо агне“ (5—7 kg) храненето трябва да е само с майчино мляко (естествено кърмене); при храненето на видовете „леко агне“ (7—10 kg) и „за транжиране“ (10—13 kg) към майчиното мляко се добавят свежи и/или сухи естествени храни (фуражи и зърнени храни) и диви растения, характерни за местообитанията на остров Сардиния.

3.5. Специфични етапи на производство, които трябва да се осъществят в определения географски район:

Защитеното географско наименование „Agnello di Sardegna“ се прилага единствено за агнета, които са родени, отгледани и заклани в Сардиния.

3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и пр.:

Операциите за приготвяне и опаковане на разфасовките от „Agnello di Sardegna“ следва да се извършват в рамките на региона.

За продажбата на цели агнешки кланични трупове в района на производство не се предвижда никаква специална опаковка — кланичните трупове може да се предлагат за продажба цели при спазване на действащите хигиенно-санитарни изисквания, като се използват подходящи хладилни превозни средства.

ЗГУ „Agnello di Sardegna“ може да бъде пускано на пазара за консумация цяло и/или разфасовано в следните разфасовки:

а) „Бозаешо агне“ „Agnello di Sardegna“ (5—7 kg):

1. цял труп;
2. половинка: половин труп, получен посредством сагитален разрез на кланичния труп на две симетрични части;
3. предна и задна четвъртина (цяла или на парчета);
4. глава и вътрешности;
5. плешка, бут, каре; (цели или нарязани на парчета анатомични части)
6. смесена разфасовка (смесена разфасовка, съставена от описаните по-горе анатомични части).

б) „леко агне“ „Agnello di Sardegna“ (7—10 kg) и „агне за транжиране“ „Agnello di Sardegna“ (10—13 kg):

1. цял труп;
2. половинка: половин труп, получен посредством сагитален разрез на кланичния труп на две симетрични части;

3. предна и задна четвъртинка (цяла или на парчета);
4. глава и вътрешности;
5. „culotta“: включва двата цели бута, включително хълбоците (десен и ляв);
6. „sella inglese“: съставено от горната гръбна част, включително двете последни ребра и коремните стени;
7. каре: включва горната гръбна част на предницата;
8. крупа: включва двете филета;
9. „casco“: включва плешките, долните ребра, врата и горните котлети от предницата;
10. „farfalla“: включва двете плешки заедно с врата;
11. „cosciotto“: включва подбедрицата, бута, сакроилиачната област и задната част на филетата;
12. „cosciotto accorciato“: включва задните крайници от сакроилиачната област и задната част на филетата.

Други разфасовки:

13. „sella“: включва сакроилиачната област с или без последния лумбален прешлен;
14. филе: включва поясната област;
15. „carrè coperto“: горната гръбна част, включваща първите и вторите ребра;
16. „carrè scoperto“: предната част, съставена от първите 5 гръбначни прешлена;
17. плешка: цяла;
18. врат: включва вратната област;
19. горни котлети: включва долната част на гръдния кош;
20. плешка, бут, каре (цели или нарязани на парчета анатомични части);
21. смесена разфасовка (смесена разфасовка, съставена от описаните по-горе анатомични части).

3.7. Специфични правила за етикетирание:

ЗГУ „Agnello di Sardegna“ следва да се пуска на пазара за консумация цяло и/или разфасовано, с означение ЗГУ върху целите и/или разфасовани кланични трупове или върху етикетите; на етикетите следва да са посочени с четливи и незаличими букви, указанията, предвидени от съответния стандарт.

Що се отнася до опаковките, направени под вакуум или чрез други позволени от нормативната уредба системи за опаковане, на тях следва да фигурира следното:

- a) данните за ЗГУ „Agnello di Sardegna“ и логото;
- b) вида на месото;

в) наименованието на разфасовката;

Логото на наименованието представлява стилизирано изображение на агне, от което са изобразени главата и крачето. Външният контур има формата на Сардиния. Типографският шрифт използван за логото на „Agnello di Sardegna“ е Block.

Контурът на самия знак и на агнето е в цвят Pantone 350 (циан 63 % — жълт 90 % — черен 63 %); фонът на знака е в цвят Pantone 5763 (циан 14 % — жълт 54 % — черен 50 %).



Забранява се добавянето към защитеното географско указание на какъвто и да е вид качествени определения, ако не са изрично предвидени, включително: „fine“ (фин), „scelto“ (избран), „selezionato“ (селекциониран), „superiore“ (превъзходен), „genuino“ (натурален).

Разрешено е обаче споменаването на допълнителни действителни географски наименования, като историко-географски имена, имена на общини, имения, ферми и стопанства, свързани с отглеждането, клането или опаковането на продукта, при условие че не се прави с рекламна цел или с цел заблуда на потребителя. Евентуалното споменаване на такива имена следва да бъде изписано на етикета, като размера на буквите трябва да е равен на една трета от размера на буквите, с които се изписва ЗГУ.

#### 4. Кратко определение на географския район:

Районът за отглеждане на „Agnello di Sardegna“ обхваща цялата територия на регион Сардиния.

#### 5. Връзка с географския район:

##### 5.1. Специфични характеристики на географския район:

Регионът Сардиния представлява остров с преобладаващ средиземноморски климат, характеризираш се с мека и относително дъждовна зима, и сухо и горещо лято.

Морското влияние се усеща почти навсякъде из острова, а средните температури, смекчени от близостта на морето, са с незначителни разлики: средната годишна температура варира от 14 °C до 18 °C. Дъждовете са съсредоточени между ноември и декември, но почти отсъстват през юли и август; през останалата част от годината динамиката на валежите е твърде непостоянна. Като цяло количеството на валежите не е недостатъчно (средни годишни стойности 500—800 mm).

Ветровете определено са сред важните елементи на климата в Сардиния: по-често през зимата, но понякога и през останалите сезони, се появява силният вятър „maestrale“ — студен северозападен вятър. В края на есента преобладават умерените и влажни ветрове, идващи от Атлантическия океан, а в началото на пролетта са обичайни горещите и сухи южни ветрове от африканския континент.

Слабо заселената територия и островният характер на региона са определили изолирането на Сардиния от всичко, което я заобикаля. По този начин са се запазили непроменени много аспекти от местния бит, някои от които са съвсем специфични: често пейзажът изглежда див, суров и лишен от човешко присъствие, а на други места разкрива рядката красота и очарование на Средиземноморието. Именно затова в сардинската флора са се съхранили непроменени някои стари растителни видове, които на други места са претърпели трансформации или са изчезнали. По-голямата част от територията на острова, където пасат стадата и овцевъдството винаги е било традиционно занимание, е заета от пасища както с тревна растителност от степен характер, така и с храстовидна растителност. Най-богатата, обширна и буйна растителна формация е средиземноморският маквис, характерен за сардинския пейзаж до 800 m надморска височина, който на места образува изолирани живописни горички над отвесните крайбрежни скали. Маквисът е типично съобщество от вечнозелени храсти, което включва и високи храсти — така наречената „macchia alta“, където храстите израстват до 4—5 m височина, ако попаднат на по-дълбоки и влажни почви, например диви маслини, мастикови храсти, рожкови, мирти, лаврово дърво, хвойна, циста; покрай коритата на потоците често се срещат гъсти олеандри. По-бедната част от маквиса, наречена „garriga“, се характеризира с ниски храсти с височина около 50 cm — салвия, розмарин, ерика, мащерка, жълтуга и др. Особено интересни са формациите от джуджевидни палми.

## 5.2. Специфични характеристики на продукта:

ЗГУ „Agnello di Sardegna“ се отличава преди всичко с малките си размери: отчетлива е разликата между месото, предназначено за ЗГУ „Agnello di Sardegna“, и овчето месо, добито от по-тежки животни, чиито вкусови качества често не срещат пълното одобрение на потребителя. В сравнение с този вид месо „Agnello di Sardegna“ се отличава с приятен вкус, ниско съдържание на наситени мазнини в тлъстите части за сметка на ненаситените мазнини (благодарение на млечното хранене на животните на естествени пасища), лесна смилаемост и добри вкусови качества.

Залоеността на кланичните трупове е естествен компонент на месото, като по-голямата част от нея изчезва при готвенето, а месото добива приятна омазненост, която го прави меко и сочно на вкус. ЗГУ „Agnello di Sardegna“ се отличава с мекото си бяло месо, крехко и постно, както и с наситен аромат.

ЗГУ „Agnello di Sardegna“ е идеална храна не само заради вкусовите му качества, но и по отношение на хранителното му съдържание, богато на ценни белтъчини. С тези си качества месото е особено препоръчителна храна в диетите на хора, които се нуждаят от лека храна с висока енергийна стойност.

ЗГУ „Agnello di Sardegna“ е биологично чист продукт, без вредни вещества от химично или биотично естество. Предвид крехката му възраст, агнето не е подлагано на насилствено хранене, стресираща околна среда или хормонални въздействия, тъй като е отгледано „на открито“ в напълно естествена среда.

## 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ):

Специфичните характеристики на „Agnello di Sardegna“ напълно отразяват връзката с територията, от която произхожда.

Характерният вкус на месо от диво животно е присъщ за животновъдни стопанства, в които агнетата се хранят с майчино мляко и естествени храни в напълно свободно състояние. На практика „Agnello di Sardegna“ се отглежда по екстензивен начин и в свободно състояние, тоест в напълно естествена среда, сред обширни пространства, изложени на силните слънчеви лъчи и на вятъра, характерни за климата в Сардиния.

Отглеждането „на открито“ гарантира естествения характер на храната за „Agnello di Sardegna“: „бозаешото агне“ се храни единствено с майчино мляко, а като порасне следва майка си на пасището, като по този начин храната му се допълва с естествени храни, култивирани тревни фуражи, диви растения и ароматни треви, типични за местообитанието на острова. С течение на годините сардинската овца е приспособила биологичния си и възпроизводителен цикъл към климатичните условия на околната среда: ражданията са предимно през късната есен и съвпадат с първите дъждове и последващото ги събуждане на природата. Поради тези причини органолептичните качества на месото са високо ценени. Освен това храненето с майчино мляко не само оказва влияние върху количеството на мазнините, но и върху тяхното качество. Мазнините, приети с кърмата, са определящи за състава на телесните мазнини през целия период на растеж.

Отглеждането „на открито“ е гаранция за добро здраве и двигателен режим особено в естествената среда на Сардиния, за която са характерни обширните пространства, липсата на индустриални обекти и вредното им въздействие, както и слабата заселеност на територията. Територията на Сардиния има една обща черта: откритите хоризонти — поради липсата на култивирани дървесни видове — които непрекъснато напомнят за живота на пастирите. Това усещане не лъже — Сардиния наистина е остров на пастири. От дълги години овцевъдството е най-важната стопанска дейност на острова. На практика на острова се намират 40 % от цялата популация на овце в Италия, 16 410 стопанства, разпръснати по цялата територия на острова, наброяващи 3 294 044 глави.

И до днес Сардиния остава остров на пастири, както е известна от векове. Овцевъдството в Сардиния датира от епохата преди цивилизацията на нурагите, като за това свидетелстват намерени останки от първите пособия за преработка на мляко. Освен това многобройни доказателства съществуват в документи от римската епоха. Овцата от сардинската порода се е установила на територията на острова след дълъг период на приспособяване, плод на вековните усилия на овцевъдите и най-вече резултат от продължителния процес на адаптиране между хората и земята, както и между хората, земята и животинските породи.

Както преди векове, така и сега грижата и вниманието на овцевъдите остават неизменни. И наистина е така, запазването на древните умения гарантира, че чистотата и традиционният вкус на „Agnello di Sardegna“ ще останат непроменени и неповторими, както е било винаги.

#### **Препратка към публикуваната спецификация:**

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение на предложението за изменение на защитеното географско указание „Agnello di Sardegna“ с публикация в *Държавен вестник на Република Италия* № 2 от 3 януари 2008 г.

Справка с консолидирания текст на производствената спецификация може да бъде направена на следния адрес:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

или

като се отвори директно началната страница на уебсайта на министерството (<http://www.politicheagricole.it>) и се кликне върху „Prodotti di Qualità“ (отляво на екрана) и след това върху „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.