

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявка 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**

(2012/С 197/09)

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

## ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

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

„AGNELLO DEL CENTRO ITALIA“

ЕО №: IT-PGI-0005-0808-18.05.2010

ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

1. **Наименование:**

„Agnello del Centro Italia“

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

Италия

3. **Описание на земеделския продукт или храна:**3.1. *Вид продукт:*

Клас 1.1. Прясно месо (и карантия)

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

„Agnello del Centro Italia“ се добива от агнета, заклани на възраст под 12 месеца, от следните местни породи и техните кръстоски: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Кланичните трупове са разделени на три типа, които имат следните характеристики: „леко агне“ с тегло 8,01—13,0 kg и степен на залоеност от класове 1, 2 и 3 съгласно скалата на Общността за класификация на кланичните трупове на леки агнета; „тежко агне“ с тегло, равно или по-голямо от 13,01 kg, клас по конформация U, R и O и степен на залоеност от класове 2, 3 и 4 съгласно скалата на Общността за класификация на кланичните трупове на овце; „кастрирано агне“ с тегло, равно или по-голямо от 20,0 kg, клас по конформация E, U и R и степен на залоеност от класове 2, 3 и 4 съгласно скалата на Общността за класификация на кланичните трупове на овце.

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

Стойността на рН на месото се измерва по мускула *Longissimus toracis* и е между 6,15 и 6,80, измерена след приключването на всички кланични процедури и преди началото на охлаждането на трупа, или между 5,15 и 5,80, измерена между 24-ия и 30-ия час след клането.

3.3. Суровини (само за преработени продукти):

—

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

Агнетата се хранят само с майчино мляко до отбиването. След това основната им дажба се състои от фуражи, в чийто състав влизат диви растения от ливади и ливадни пасища, бобови растения и/или треви, всички произхождащи изцяло от географския район. Разрешени са минерални и/или витаминни добавки и готови фуражи в максимално количество 0,4 kg на глава в денонощие.

3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район:

Агнетата се отглеждат в същото стопанство, в което са се родили, в рамките на географския район на производство, определен в точка 4 по-долу.

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

—

3.7. Специфични правила за етикетирание:

Месото „Agnello del Centro Italia“ трябва да има етикет, съдържащ следната информация: логото „Agnello del Centro Italia“; типът на продукта (леко — тежко — кастрирано); графичният символ на ЕС.



4. Кратко определение на географския район:

Географският район на производство на „Agnello del Centro Italia“ включва териториите на следните райони: Abruzzo, Lazio, Marche, Tuscany, Umbria; в Emilia-Romagna — цялата територия на провинциите Bologna, Rimini, Forlì-Cesena и Ravenna и части от територията на провинциите Modena, Reggio nell'Emilia и Parma, ограничени от трасето на магистрала A1 Bologna-Milano от границата на провинция Bologna, през пътният възел с магистрала A16 Parma-La Spezia до границата с район Toscana — Passo della Cisa.

5. Връзка с географския район:

5.1. Специфична характеристика на географския район:

Географският район е разположен на три нива на надморска височина: Апенинският масив, който представлява централната ос и има предимно варовиков характер, хълмовете, които са предимно глинести, и накрая долинните равнини, които се състоят от алувиални почви.

Променливият характер на околната среда обуславя растителната продукция по количество и качество, така че от дъното на долините до най-високите части се наблюдава постепенна промяна в процентния състав на пасищните ресурси.

Всичко това дава възможност при храненето на овцете като животински вид да се използват пасищата и ливадните пасища, състоящи се главно от фуражно-тревни и бобови култури.

Това оптимално приспособяване на овцевъдството към особеностите и трудните географско-климатични условия в този район на Централна Италия се дължи на хоризонталното — и особено на вертикалното — преместване на стадата на нови, по-близки или по-далечни пасища, което пастирите практикуват от далечни времена с цел да бъдат интегрирани пасищните ресурси на различните зони, като през зимата стадата се преместват в пасищата в равнините и до морския бряг, а през пролетта и лятото се връщат обратно в пасищата на Апенините. Тази практика е пример за екологично интегриране на местните производствени системи с ресурсите, които предлага въпросният географски район. Тя може да се разглежда и като начин на самоорганизация на традиционното животновъдно стопанство с цел да се преодолеят не само неблагоприятните климатични условия, но и дисбалансът между хранителните потребности на овцете и наличността на фураж.

## 5.2. Специфична характеристика на продукта:

Характеристиките на месото „Agnello del Centro Italia“ са свързани със съотношението между темповете на наддаване на тегло на животните и рандемана.

Ранното развитие на тъканите се изразява в доброто съотношение месо/кости при клането, което като цяло представлява предимство при търговския рандеман. Именно поради по-високите си рандеман в сравнение с други видове овче месо, особено от агнета сукалчета, каквито основно се предлагат на местния пазар, това месо е ценено както от потребителите, така и от търговците.

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

Продуктът се добива от месодайни породи и кръстоски, които имат дълбоки корени в района на производство, като наименованията на някои от тях идват от географските места, където са показали най-добро приспособяване към околната среда и най-добър рандеман. Тази тясна връзка с генетичното наследство, произхождащо от порода, наричана с общото понятие „апенинска“, и използвано за добив на месото „Agnello del Centro Italia“, е осигурила голямото предимство на тези овце при наддаването на тегло в сравнение с останалите породи/генотипове, отглеждани в района.

Освен това самите имена на тези породи овце свидетелстват за тяхната връзка с географския район. Действително в резултат на непрекъснатите кръстоски, хибридизация и селекция на популацията от овце в Централна Италия са създадени екземпляри, които са се приспособили отлично към особеностите на района, до такава степен, че са взели имената на общините, в които са достигнали най-висок рандеман, а именно: „Fabrianese“ от Fabriano; „Pomarancina“ от Pomarance; „Sopravissana“ от Visso, която в първите години на XX век се разпространява в цялата област Marche, а оттам и в Umbria, в Maremma, обхващаща части от Toscana и Lazio, и в Agro Romano, чак до Abruzzo, като с практиката на преместване на стадата на нови пасища се превръща в предшественик на големите сезонни придвижвания. Породата „Massese“ произхожда от Valle del Forno в провинция Massa Carrara; популацията „Garfagnina Bianca“ се е разпространила в цялата Valle del Serchio в Garfagnana и във Val di Magra (Lunigiana и областта Pontremoli); „Zerasca“ се свързва с Lunigiana, на територията на Zerì в провинция Massa-Carrara.

Ето защо репутацията на „Agnello del Centro Italia“ произтича както от съчетаването в качествено отношение на исторически присъстващите в района породи, чието производствено значение допълнително се повишава чрез висококачествено хранене, постигнато благодарение на система на отглеждане на стадата, при която, чрез отглеждане на животните на открито в продължение на най-малко 8 месеца в годината, могат да се използват в пълна степен ливадните пасища, в които растат и ендемични видове фуражни растения, така и от способностите на животновъдите да ръководят стопанствата си и от селекционната дейност, извършвана от тях с цел подобряване на качеството и производителността.

„Agnello del Centro Italia“ се радва на утвърдена репутация, която датира от 1961 г. и води началото си от документ, публикуван през септември същата година от Националната асоциация по животновъдство (Associazione Nazionale della Pastorizia) в рамките на проведения в Castelluccio di Norcia (провинция Perugia) Междурегионален преглед на овцевъдството („Rassegna interregionale ovina“). В документа се посочва, че: „целта е да се подобрят условията на живот в планинските райони, като се създадат необходимите предпоставки за развитие на пасищното животновъдство, и по-специално на „Agnello del Centro Italia“ “.

**Препратка към публикуваната спецификация:**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

Съобщава се също, че настоящата администрация е открила националната процедура за възражения чрез публикуване на предложението за признаване на защитеното географско указание „Agnello de Centro Italia“ в *Държавен вестник на Република Италия*, № 66 от 20 март 2010 г.

Справка с консолидирания текст на продуктова спецификация може да бъде направена на следния адрес:  
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

като първо се отвори заглавната страница на уебсайта на Ministero delle politiche agricole alimentari et forestali (<http://www.politicheagricole.it>), после се избере „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана) и накрая се избере „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

---