

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за изменение съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни**

(2014/C 466/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението за изменение в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета <sup>(1)</sup>.

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 510/2006 НА СЪВЕТА

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(2)</sup>

ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ СЪГЛАСНО ЧЛЕН 9

„AGNELLO DI SARDEGNA“

ЕО №: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

## 1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетиране
- Национални изисквания
- Друго [опаковане]

## 2. Вид на изменението/измененията

- Изменение в единния документ или в резюмето
- Изменение в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не са публикувани нито единният документ, нито резюмето
- Изменение в спецификацията, за която не се изисква изменение на публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006)
- Временно изменение в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

### 3. Изменение/изменения

#### Описание на продукта

- Премахва се посочването на максималната стойност на съдържанието на протеин. С новата формулировка се дава възможност на потребителите да ползват месо от „Agnello di Sardegna“ с по-високо съдържание на протеин в сравнение с предвиденото понастоящем.
- Изменя се стойността на посочения в спецификацията етерен екстракт, като тя става от „под 3 %“ на „под 3,5 %“. Като се има предвид, че животните са отглеждани свободно или полусвободно в напълно естествена среда, особено климатични и екологични условия може да обяснят наличието на отклонения от тази стойност по отношение на кланичния труп, като е необходимо този аспект да бъде взет предвид, за да се избегне рискът от необосновано изключването от пазара на месо от „Agnello di Sardegna“, получено в съответствие с посочения в продуктовата спецификация начин на отглеждане.

#### Метод на производство

- Разширява се диапазонът на теглото, предвидено за категориите „бозаещо агне“ и „леко агне“. Теглото на категорията „бозаещо агне“ се изменя от „5 — 7 kg“ на „4,5 — 8,5 kg“. Изменението с цел намаление на минималното тегло се иска от животновъдите, които отглеждат животни в планински и/или труднодостъпни райони. Животните, отглеждани в тези райони, са по-малки от отглежданите в равнината. За сметка на това увеличението на горната граница на теглото е необходимо поради генетичното подобрене на породите, подобряването на условията за отглеждане и хуманното отношение към овцете, което позволява получаването на бозаещи агнета с по-високо тегло от указаното преди това в продуктовата спецификация. В резултат на това минималното тегло, предвидено за категорията „леко агне“, се изменя от „7“ на „8,5“ kg.

#### Опаковане

- За да се отговори на изискванията на организирани големи дистрибутори на дребно, които все по-често изискват да има възможност продуктът да бъде обработван в собствените им пунктове за продажба, бяха премахнати всички ограничения от географски характер по отношение на етапите на подготовка и опаковане на разфасовките от „Agnello di Sardegna“ в рамките на регион Сардиния.
- Бе добавена разфасовката „неразфасована предна четвъртинка“, получена чрез отстраняване на главата и вътрешностите. Нейното добавяне позволява по-точното определяне на разфасовките, които могат да бъдат получени след отрязването на главата и отстраняването на вътрешностите.

#### ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

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

относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(?)</sup>

#### „AGNELLO DI SARDEGNA“

ЕО №: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

#### 1. Наименование

„Agnello di Sardegna“

#### 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

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, с мускулни маси, които не са прекалено развити и с добър баланс между скелет и мускулатура.

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

<sup>(?)</sup> Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Продуктът трябва да притежава и следните физикохимични свойства:

рН	> 6
Протеини (в необработено състояние)	≥ 13 %
Етерен екстракт (в необработено състояние)	< 3,5 %

Месото от ЗГУ „Agnello di Sardegna“ произхожда 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“ (4,5 — 8,5 kg) храненето трябва да е само с майчино мляко (естествено кърмене); при храненето на видовете „леко агне“ (8,5 — 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 в производството, които трябва да бъдат извършени 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 др.

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“ (4,5 — 8,5 kg):

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

#### б) „леко агне“ „Agnello di Sardegna“ (8,5 — 10 kg) и „агне за транжиране“ „Agnello di Sardegna“ (10 — 13 kg):

1. цял труп;
2. половин труп: получен посредством сагитален разрез на кланичния труп на две симетрични части;
3. разфасована предна и задна четвъртинка (цяла или на парчета);
4. глава и вътрешности;
5. неразфасована предна четвъртинка: получена посредством отстраняване на главата и вътрешностите;
6. задна част (culotta): включва двата цели бута, включително неразфасованите задни четвъртинки (дясна и лява);

7. тип английско седло (*sella inglese*): съставено от горната гръбна част, включително двете последни ребра и коремните стени;
8. каре: включва горната гръбна част на предницата;
9. крупа: включва двете филета;
10. предна част (*casco*): включва плешките, долните ребра, врата и горните котлети от предницата;
11. чифт плешки (*farfalla*): включва двете плешки заедно с врата;
12. цял бут (*cosciotto*): включва подбедрицата, бута, сакроилиачната област и задната част на филетата;
13. скъсен бут (*cosciotto accorciato*): включва задните крайници от сакроилиачната област и задната част на филетата.

Други разфасовки:

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

### 3.7. Специфични правила за етикетирание

ЗГУ „Agnello di Sardegna“ трябва да се пуска на пазара за консумация цяло и/или разфасовано, с означение ЗГУ върху целите и/или разфасовани кланични трупове или върху поставените върху тях етикети; 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 трябва да фигурира следното:

- а) данните за ЗГУ „Agnello di Sardegna“ и логото;
- б) 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 каквито и да било качествени определения, които не са изрично предвидени, включително на прилагателните „fine“ (фин), „scelto“ (подбран), „selezionato“ (селекциониран), „superiore“ (превъзходен), „genuino“ (натурален).

Разрешено е обаче споменаването на допълнителни действителни географски обозначения, като историко-географски имена, имена на общини, имения, ферми и стопанства, свързани с отглеждането и клането на агнетата или опаковането на продукта, при условие че те нямат хвалебствен характер и не са такива, че да въведат потребителя в заблуждение. Тези евентуално споменати обозначения трябва да бъдат изписани на етикета, като размерът 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, характеризира се с мека и относително дъждовна зима и сухо и горещо лято.

Морското влияние се усеща почти навсякъде из острова, така че средните температури, смекчени от близостта на морето, са с незначителни разлики: средната годишна температура варира от 14 °C до 18 °C. Дъждовете са съсредоточени в периода между ноември и декември и 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 (средните стойности са 500 — 800 mm/годишно).

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.

Слабозаселената територия и островният характер на региона са определили изолирането на Сардиния от всичко, което я заобикаля. По този начин са се запазили до днес непроменени много аспекти на природната среда, повечето 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 средиземноморския район. Именно затова в сардинската флора са се съхранили до голяма степен непроменени някои много стари растителни видове, които на други места са претърпели трансформации или са изчезнали. По-голямата част от територията на острова, където свободното отглеждане на животните със смяна на използваните пасища винаги е била преобладаващата традиционна дейност, 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 около 800 m надморска височина, който на места образува изолирани живописни горички над голите отвесни крайбрежни скали. Маквисът е типично съобщество от вечнозелени храсти, което включва и високи храсти — така нареченият „висок маквис“ (macchia alta), където храстите израстват до 4 — 5 m височина, ако попаднат на по-дълбоки и влажни почви — сред които най-вече дива маслинови дървета, мастикови храсти, рожкови, мирта, лаврово дърво, хвойна, цистус (лавдан); покрай коритата на потоците често се срещат гъсти олеандри. Също така се среща и по-бедна част от маквиса, наречена гарига (garriga), която се характеризира с ниски храсти с височина около 50 cm, включващи салвия, розмарин, пирен, машерка, жълтута и др. Интересни са и формациите от палми джуджета.

##### 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 с различни качества, характеризиращо се често с изразен вкус, който не винаги среща пълното одобрение на потребителя. В сравнение с този вид месо ЗГУ „Agnello di Sardegna“ се отличава винаги с приятен вкус, дължащ се на ниското съдържание на наситени мазнини в тлъстите части за сметка на ненаситените мазнини (благодарение на млечното хранене на животните на естествени пасища), с по-лесна смилаемост и добри вкусови качества.

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

ЗГУ „Agnello di Sardegna“ е идеална храна не само заради вкусовете му качества, но и по отношение на хранителното му съдържание, богато на ценни протеини. 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 никакви вредни вещества от химично или биотично естество. Предвид крехката му възраст, агнето не се подлага на насилствено хранене, стресираща околна среда или хормонални въздействия, тъй като се отглежда „на открито“ в напълно естествена среда.

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)*

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 с 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, на вятъра и на климатичните условия в Сардиния.

Отглеждането „на открито“ обуславя изцяло храната на „Agnello di Sardegna“: „бозаещото 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 растения, 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. Всъщност мазнините, приети с кърмата, са определящи за състава на телесните мазнини през целия период на растеж. Също така отглеждането „на открито“ е гаранция за добро здраве и двигателен режим особено в естествена среда като тази на Сардиния, за която са характерни обширните пространства, липсата на промишлени обекти и тяхното въздействие, както и слабото отражение от човешката дейност върху територията. Територията на Сардиния има една обща характеристика, които ѝ придава изключително еднообразие: откритите хоризонти — поради липсата на култивирани дървесни видове — които непрекъснато напомнят за водещата роля на дейностите, свързани с пастирския живот. Това усещане не лъже — Сардиния наистина е остров на пастири. От дълги години животновъдството 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 периода на нурагите, като за това свидетелстват намерени останки от първите пособия за преработка на мляко. Освен това има многобройни споменавания 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 качеството на „Agnello di Sardegna“ ще останат непроменени и неповторими, както е било винаги.

### **Препратка към публикуваната спецификация**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006 <sup>(4)</sup>)

Настоящата администрация е започнала националната процедура за възражение, като е публикувала предложението за изменение на ЗГУ „Agnello di Sardegna“ в Държавен вестник на Италианската република, бр. 61 от 14.3.2014 г.

Консолидираният текст на продуктовата спецификация е на разположение на следния интернет адрес: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

или

чрез директно търсене от началната страница на уебсайта на Министерството на политиката в областта на земеделието, храните и горското стопанство ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), като се избере рубриката „Qualità e sicurezza“ (горе вдясно на екрана), а след това — „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

<sup>(4)</sup> Вж. бележка под линия 3.