

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2012/C 197/09)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o zápis námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

## NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

## „AGNELLO DEL CENTRO ITALIA“

## č. ES: IT-PGI-0005-0808-18.05.2010

## CHZO ( X ) CHOP ( )

1. **Název:**

„Agnello del Centro Italia“

2. **Členský stát nebo třetí země:**

Itálie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny:**3.1 *Druh produktu:*

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodu 1:*

Produkt „Agnello del Centro Italia“ (jehněčí ze střední Itálie) se získává z porážky jehňat mladších než 12 měsíců pocházejících z těchto místních plemen a jejich kříženců: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Jatečně upravená těla se dělí do tří kategorií s následujícími vlastnostmi: lehké jehně s hmotností 8,01 až 13,0 kg a třídou protučnělosti ve stupních 1, 2, a 3, jak stanoví „stupnice Společenství pro klasifikaci jatečně upravených těl lehkých jehňat“. Těžké jehně s hmotností nejméně 13,01 kg, masitostí v rámci tříd: U, R, O; třídou protučnělosti ve stupních 2, 3, a 4, jak stanoví „stupnice Společenství pro klasifikaci jatečně upravených těl ovcí“. Kastrát s hmotností nejméně 20,0 kg, masitostí v rámci tříd: E, U, R, třídou protučnělosti ve stupních: 2, 3, 4, jak stanoví „stupnice Společenství pro klasifikaci jatečně upravených těl ovcí“.

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

Hodnota pH masa se měří na svalu *Longissimus toraci* a má hodnotu mezi 6,15 a 6,80, pokud se získá po všech postupech porážky a před zmrazením jatečně upravených těl; nebo má hodnotu mezi 5,15 a 5,80, pokud se získává 24 až 30 hodin po porážce.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

—

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Jehňata musí být kojena výhradně mateřským mlékem až do odstavení. Následně jejich základní potravu tvoří krmiva sestávající z planě rostoucích rostlin z pastvin, luk, z luštěnin a/nebo trav, které se všechny získávají v dané zeměpisné oblasti. Povoleny jsou minerální a/nebo vitamínové doplňky krmiv a krmné suroviny do 0,4 kg denně na kus.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Jehňata se musí narodit a být odchována v témž hospodářském podniku, který se nachází v zeměpisné oblasti produkce vymezené níže v bodě 4.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Jehněčí maso „Agnello del Centro Italia“ musí být opatřeno etiketou s těmito údaji: logem produktu „Agnello del Centro Italia“, typem produktu (lehké - těžké - kastrát), grafickým symbolem EU.



4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti:**

Zeměpisná oblast produkce jehněčího masa „Agnello del Centro Italia“ zahrnuje území těchto regionů: Abruzzo, Lazio, Marche, Toskánsko, Umbrie; region Emilia-Romagna zahrnující celé území okresů Boloňa, Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna a částečně území okresů Modena, Reggio nell'Emilia a Parma vymezené podél dálnice A1 Boloňa – Milán od hranice okresu Boloňa (od křižovatky s dálnicí A16 Parma-La Spezia ) po hranici regionu Toskánsko (Passo della Cisa).

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí:**

5.1 *Specifičnost zeměpisné oblasti:*

Zeměpisná oblast se vyznačuje třemi úrovněmi nadmořské výšky: Apeninské pohoří, které tvoří centrální osu s převažující vápenatou půdou; kopce, které jsou především jílovitého charakteru; a konečně nížiny v údolích tvořené nánosovými půdami.

Různorodost prostředí kvantitativně i kvalitativně ovlivňuje rostlinnou výrobu a od údolí po nejvyšší vrcholy lze pozorovat postupnou změnu procentuálního složení zdrojů pro pastvu.

Díky tomu lze pro krmení ovcí využívat vegetaci z pastvin a luk, jež se skládá především z pastevních travin a luskovin.

Toto optimální přizpůsobení chovu ovcí specifickým náročným zeměpisným a klimatickým podmínkám na území střední Itálie je možné díky horizontálnímu, ale zejména vertikálnímu sezónnímu přesunu zvířat, ať už v malém nebo velkém rozsahu, který praktikují pastevci od dávných dob, aby střídali krmivo z pastvin z různých oblastí. Proto v zimě přesouvají stáda na pastviny v nížinách až k moři a naopak na jaře a v létě na pastviny v Apeninách. Tento postup představuje jedinečný případ ekologické integrace místních produkčních systémů s dostupnými zdroji v dané zeměpisné oblasti a lze jej vyložit jako prostředek samoorganizace chovu s cílem vypořádat se nejen s nepříznivými klimatickými podmínkami, ale i nerovnováhou mezi výživnou potřebou ovcí a dostupností píče.

## 5.2 Specifičnost produktu:

Vlastnosti jehněčího masa „Agnello del Centro Italia“ odpovídají vztahu mezi rychlostí, jakou zvířata nabírají na váze, a jejich užítkovostí.

Rychlý vývoj živočišné tkáně je charakterizován v době porážky dobrým poměrem masa a kosti, což je v případě komerční užítkovosti celkově výhodné. Spotřebitelé i obchodníci oceňují právě tuto lepší výnosnost ve srovnání s jiným skopovým masem, zejména s masem z plemen chovaných pro mléko, které je na místním trhu převážně nabízeno.

## 5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Produkt se získává z masných plemen a kříženců masných plemen, které se v oblasti produkce tradičně chovají, a některá jsou pojmenována podle oblasti, kde se nejlépe přizpůsobila prostředí a kde vykazují značnou produkční ziskovost. Tato úzká svázanost s genetickým dědictvím, která se projevuje v plemeni obecně známém jako „razza appenninica“ a při produkci jehněčího masa „Agnello del Centro Italia“ se využívá, je rovněž jedním z důvodů, že tyto ovce rostou ve srovnání s jinými plemeny nebo genetickými druhy chovanými v oblasti rychleji.

Kromě toho právě jména těchto plemen ovcí svědčí o jejich sepětí se zeměpisným územím. Probíhající křížením, míšením a selekcí populace ovcí ze střední Itálie vznikly druhy, které se dokonale přizpůsobily podmínkám území až do té míry, že převzaly názvy obcí, ve kterých dosáhly nejlepší užítkovosti: „Fabrianese“ z obce Fabriano, „Pomarancina“ z Pomarance, plemeno „Sopravissana“ (z obce Visso), které se rozšířilo v regionu Marche na počátku dvacátého století a z tohoto regionu do Umbrie, Maremmy (mezi Toskánskem a Laziem) a Agro Romana až po region Abruzzo, který se díky stěhování zvířat z hor do nížiny stal centrem velkých sezónních přesunů. Dále se jedná o plemeno „Masses“, které pochází z údolí Valle del Forno v provincii Massa Carrara, populaci plemene „Garfagnina Bianca“, které se rozšířilo v údolích Valle del Serchio v Garfagnana a Val di Magra (Lunigiana a oblast Potremoli), plemeno „Zerasca“ v obci Lunigiana, na území Zeri a v provincii Massa-Carrara.

Vynikající pověst jehněčího masa „Agnello del Centro Italia“ vychází z kvalitativní syntézy založené na plemenech odedávna žijících na tomto území, jejichž výnosnost se zvýšila díky krmivu dobré kvality, protože ovce stráví přinejmenším osm měsíců v roce venku. Tento systém chovu umožňuje využívat louky, na kterých rostou i odrůdy endemických rostlin. Věhlas produktu se opírá rovněž o manažerské schopnosti chovatelů a jejich selektivní opatření zaměřená na zlepšení kvality a výnosnosti.

Jehněčí maso „Agnello del Centro Italia“ se těší vynikající pověsti, která má své opodstatnění již od roku 1961. První zmínky o tomto mase lze nalézt v dokumentu ze září téhož roku zveřejněném sdružením „Associazione Nazionale della Pastorizia“ v rámci průzkumu „Rassegna Interregionale ovina“, který proběhl v Castelluccio di Norcia (Perugia), kde bylo uvedeno, že „cílem je zlepšení životních podmínek v horských oblastech vytvořením předpokladů pro rozvoj pastevectví a zejména plemene Agnello del centro Italia“.

**Odkaz na zveřejnění specifikace:**

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh uznání chráněného zeměpisného označení „Agnello de Centro Italia“ v *Úředním věstníku Italské republiky* č. 66 ze dne 20. března 2010.

Úplné znění specifikace produkce je k dispozici na internetové adrese: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

nebo

lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakostní produkty – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).

---