

JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti o změnu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2014/C 466/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti o změnu námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽÁDOST O ZMĚNU

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽²⁾

ŽÁDOST O ZMĚNU PODLE ČLÁNKU 9

„AGNELLO DI SARDEGNA“

č. ES: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

CHZO (X) CHOP ()

1. **Položka specifikace produktu, jíž se změna týká**

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná [balení]

2. **Druh změny (změn)**

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna specifikace vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12. Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

3. Změna (změny)

Popis produktu

- Odstraňuje se údaj týkající se maximálního obsahu bílkovin. Na základě přeformulování získá spotřebitel jehněčí maso „Agnello di Sardegna“ s vyšším obsahem bílkovin, než je tomu do současné doby.
- Mění se hodnota etherového extraktu uvedená ve specifikaci. Změna spočívá v úpravě hodnoty z „nižší než 3 %“ na „nižší než 3,5 %“. Vzhledem k tomu, že se jedná o zvířata chovaná ve volném výběhu nebo s omezeným výběhem ve zcela přírodním prostředí, mohou zvláštní klimatické podmínky a podmínky prostředí způsobovat, že se tato hodnota v jatečně upraveném těle mění, a tak je nezbytné tuto skutečnost zohlednit, aby maso „Agnello di Sardegna“ získané v souladu s metodou chovu definovanou ve specifikaci nebylo bezdůvodně vyloučeno z trhu.

Metoda produkce

- Rozšiřuje se stanovené rozpětí hmotnosti v kategoriích „mléčných“ jehňat a „lehkých“ jehňat. Rozpětí hmotnosti se v případě „mléčných“ jehňat rozšiřuje z „5 až 7 kg“ na „4,5 až 8,5 kg“. Změnu týkající se snížení minimální hmotnosti požadují chovatelé, kteří se věnují chovu v horských a/nebo obtížně přístupných oblastech. Zvířata chovaná v těchto oblastech dosahují v porovnání se zvířaty z nížin menší velikosti. Zvýšení horní hranice hmotnosti je nutné z důvodu genetického vylepšení plemen, zlepšení podmínek chovu a na základě dobrých životních podmínek ovcí, díky čemuž dosahují jehňata sající mléko poněkud vyšší hmotnosti, než jak bylo původně stanoveno ve specifikaci. V důsledku toho se minimální hmotnost u kategorie „lehkých“ jehňat mění ze „7“ na „8,5“ kg.

Balení

- Aby se vyšlo vstříc požadavkům velkých obchodních řetězců, jež stále častěji vyžadují, aby bylo možné produkt zpracovávat v rámci prodejního místa, byla odstraněna zeměpisná souvislost týkající se úpravy a balení naporcovaného jehněčího masa „Agnello di Sardegna“ v rámci regionu Sardinie.
- Zařazuje se tzv. „krátké přední“ získané odstraněním hlavy a vnitřností. Zařazením tohoto způsobu porcování lze lépe určit způsoby porcování (řezy), jež mohou být provedeny po odstranění hlavy a vnitřností.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin ⁽³⁾

„AGNELLO DI SARDEGNA“

č. ES: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Agnello di Sardegna“

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 bodě 1

Při uvedení ke spotřebě má produkt s CHZO „Agnello di Sardegna“ tyto vzhledové vlastnosti: bílé maso s jemnými vlákny, kompaktní, po tepelném opracování si udržuje křehkost, slabě prorostlá lojem, s nepřilíživou svalovinou a správným poměrem mezi kostmi a svalovinou.

Organoleptická zkouška musí dokázat takové vlastnosti jako měkkost, šťavnatost, jemnou vůni a přítomnost zvláštních vůní typických pro mladé a čerstvé maso.

⁽³⁾ Nahrazeno nařízením (EU) č. 1151/2012.

Kromě toho musí mít následující chemicko-fyzikální vlastnosti:

pH	> 6
Obsah bílkovin (v syrovém stavu)	≥ 13 %
Etherový extrakt (v syrovém stavu)	< 3,5 %

Maso s CHZO „Agnello di Sardegna“ je maso jehňat narozených a chovaných na Sardinii, pocházející z ovcí sardského plemene nebo z křížení první generace s masnými plemeny Ile De France a Berrichon Du Cher či jinými vysoce specializovanými a osvědčenými masnými plemeny.

3.3. *Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)*

Jehňata „mléčná“ (4,5–8,5 kg) musí být krmena pouze mateřským mlékem (přirozené kojení), „lehká“ (8,5–10 kg) a „jatečná“ (10–13 kg) mateřským mlékem s doplňkem přirozených čerstvých a/nebo sušených krmiv (píce a obilovin) a planě rostoucích rostlin, jež jsou pro prostředí ostrova Sardinie typické.

3.5. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Chráněné zeměpisné označení „Agnello di Sardegna“ je vyhrazeno výlučně jehňatům narozeným, chovaným a poraženým na Sardinii.

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

Pro prodej celých jatečně upravených těl jehňat v oblasti produkce není stanoveno žádné zvláštní balení. Jatečně upravená těla jehňat mohou být s ohledem na platné hygienické normy uváděna na trh celá s použitím vhodných chladírenských dopravních prostředků.

Produkt s CHZO „Agnello di Sardegna“ může být nabízen ke spotřebě vcelku a/nebo takto naporcovaný:

a) Agnello di Sardegna „mléčné“ (4,5–8,5 kg)

1. celé;
2. půlka získaná pomocí sagitálního řezu jatečně upraveným tělem v symetrických částech;
3. přední a zadní čtvrtka (celá nebo na plátky);
4. hlava a vnitřnosti;
5. „krátké přední“ získané odříznutím hlavy a vnitřností;
6. plec, kýta, karé (anatomické části celé nebo na plátky);
7. balená směs (směs složená z výše popsaných anatomických částí);

b) Agnello di Sardegna „lehké“ (8,5–10 kg) a Agnello di Sardegna „jatečné“ (10–13 kg):

1. celé;
2. půlka získaná pomocí sagitálního řezu jatečně upraveným tělem v symetrických částech;
3. přední a zadní čtvrtka (celá nebo na plátky);
4. hlava a vnitřnosti;
5. „krátké přední“ získané odříznutím hlavy a vnitřností;
6. „zadní“: zahrnuje dvě celé kýty včetně hřbetu (pravá a levá);

7. anglický hřbet: tvořen horní hřbetní částí, obsahuje dvě poslední žebra s mezižební svalovinou;
8. karé: zahrnuje horní hřbetní část – přední;
9. hřbet: zahrnuje dvě půlky roštěné;
10. hruď: zahrnuje plec, spodní žebra, krk a horní kotlety z přední čtvrti;
11. motýlek: zahrnuje dvě plecka spojená s krkem;
12. kýta s předkýtím: zahrnuje nohu, kýtu, kyčelní a křížovou oblast a zadní část beder;
13. kýta bez předkýtí: zahrnuje kýtu, kyčelní a křížovou oblast a zadní část beder.

Další části:

14. hřbet: zahrnuje oblast kyčelní a křížovou s posledním bederním obratlem nebo bez posledního bederního obratle;
15. svíčková: zahrnuje oblast bederní;
16. hřebínek: horní část hřbetu obsahující první a druhá žebra;
17. špička: přední část tvořená prvními pěti hřbetními obratli;
18. plec: celá;
19. krk: zahrnuje celou oblast krku;
20. horní kotleta: zahrnuje spodní hrudní oblast;
21. plec, kýta, karé (anatomické části celé nebo na plátky);
22. balená směs (směs složená z výše popsaných anatomických částí).

3.7. Zvláštní pravidla pro označování

Produkt s CHZO „Agnello di Sardegna“ musí být uveden ke spotřebě vcelku a/nebo naporcovaný a na baleních celých jatečně upravených těl a/nebo porcovaných produktů označených CHZO, anebo na etiketách na nich umístěných musí být zřetelnými a nesmazatelnými písmeny uvedeny údaje stanovené příslušnými normami.

Zvláště na vakuových baleních či baleních provedených pomocí jiných zákonem povolených systémů musí být uvedeny:

- a) přesné údaje CHZO „Agnello di Sardegna“ a logo;
- b) typologie masa;
- c) název druhu masa (části těla).

Na logu označení je stylizováno jehňátko, z něhož je patrná hlava a noha. Vnější obrys má tvar Sardinie. Typografické písmo použité pro logo „Agnello di Sardegna“ je typu Block.

Orámování samotné značky a jehňátka je v barvě Pantone 350 (cyan 63 % – žlutá 90 % – černá 63 %). Pozadí značky je v barvě Pantone 5763 (cyan 14 % – žlutá 54 % – černá 50 %).



K chráněnému zeměpisnému označení je zakázáno uvádět jakékoli jiné přívlastky, které nejsou výslovně stanoveny včetně přídavných jmen: fine (jemný), scelto (výběrový), selezione (vybraný), superiore (vysoce jakostní), genuino (pravý).

Povolená jsou nicméně doplňující pravdivá zeměpisná označení, jako historicko-zeměpisné názvy, názvy obcí, obdělávaných pozemků, statků a podniků, která odkazují na chov, porážku a balení produktu, pokud taková označení nemají pochvalný charakter a nejsou s to uvést spotřebitele v omyl. Zmíněná případná označení musí být uvedena na etiketě v třetinovém rozměru vzhledem k písmenům, kterými je napsáno označení CHZO.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Oblast určená k chovu jehňat „Agnello di Sardegna“ zahrnuje celé území regionu Sardinie.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1. Specifičnost zeměpisné oblasti

Sardinie je ostrov s převážně středomořským podnebím, pro něj jsou typické mírná a relativně deštivá zima a suché a teplé léto.

Vliv moře se projevuje téměř všude na ostrově, a tudíž mořem zmírňované teploty jsou v průměru docela nízké: roční průměr se pohybuje mezi 14 a 18 °C. Deště jsou soustředěny do měsíců listopad a prosinec, zatímco v červenci a srpnu téměř neprší. Ve zbývající části roku jsou srážky velmi nepravidelné. Srážky celkově nejsou příliš nízké (průměrné hodnoty 500–800 mm/rok).

Mezi důležité klimatické jevy Sardinie určitě patří větrnost, jež se projevuje častěji v zimě, ale příležitostně i v ostatních ročních obdobích. Hodně prudce vane mistral – studený vítr, který přichází ze severozápadu. Zatímco však na konci podzimu převládají mírné a vlhké větry přicházející od Atlantiku, na začátku jara to jsou teplé a suché větry vanoucí z Afriky, tj. od jihu.

Sardinie si až dodnes uchovala, také kvůli řídkému osídlení a ostrovnímu charakteru, který jí zajišťuje odstup od oblastí, jež ji obklopují, původní přírodní aspekty, mnohdy velmi specifické – krajina se často zdá být divoká, drsná a bez přítomnosti lidí. Mnohdy tak vyniká krása a působivost, jež je ve Středomoří ojedinelá. Z toho důvodu na Sardinii ve velké míře beze změn stále rostou některé velmi staré rostlinné druhy, které jinde naopak doznaly proměn nebo vyhynuly. Největší část povrchu ostrova, kde volné, kočovné pastevectví bylo vždy tradiční dominantní činností, zabírají pastviny, zastoupené jednak travnatou stepí, jednak křovinatými porosty. Nejhojnějším, nejrozšířenějším a nejvíce prospívajícím druhem vegetace je rozhodně středomořská křovinatá vegetace, která charakterizuje krajinu Sardinie až do nadmořské výšky 800 m a jež někdy tvoří malebné lesíky odděleně rostoucí na holých pobřežních srážech. Tato křovinatá vegetace je typickým stále zeleným společenstvím, které zahrnuje také vysoké keře – v takovém případě se hovoří o tzv. „vysoké křovinaté vegetaci“, kdy keře dosahují výšky až 4–5 m, když jim prostředí poskytne hlubší zem a větší vlhkost – mezi ně patří hlavně plané olivovníky, lentišky, rohovníky, myrty, vavříny, jalovce a cisty. Podél toků bystřin se často vyskytují husté oleandry. Roste zde rovněž nižší křovinatá vegetace, s keří vysokými 50 cm, místně nazývaná „garriga“, která zahrnuje šalvěj, rozmarýn, vřes, tymián, kručinku atd. Zajímavé jsou útvary tvořené zakrslými palmami.

5.2. Specifičnost produktu

Produkt s CHZO „Agnello di Sardegna“ se vyznačuje především menšími rozměry – zřetelný je rozdíl mezi masem určeným pro označení „Agnello di Sardegna“ CHZO a ovčím masem pocházejícím ze zvířat o větší hmotnosti s mnoha možnostmi využití, často s typickou výraznou chutí, již spotřebitelé ne zcela oceňují. A právě to, co produkt s CHZO „Agnello di Sardegna“ odlišuje od naposledy zmíněného druhu masa, je jeho stále příjemná chuť vyplývající z malého množství nasycených tuků v tučné části ve prospěch nenasyčených řetězců (protože zvířata jsou krmena mlékem na přirozených pastvinách). Maso je tak snadněji stravitelné a chutnější.

Tuk v jatečně upravených tělech přirozeně doplňuje libové části a největší jeho podíl se ztrácí během samotného tepelného opracování. Maso tak zůstává patričně masné a lahodné, ale především je křehčí a šťavnatější. Produkt s CHZO „Agnello di Sardegna“ se vyznačuje křehkostí a bílou barvou masa, intenzivní vůní a vysokou stravitelností a libovostí.

Jehně s CHZO „Agnello di Sardegna“ je ideální potravinou nejenom proto, že je chutné, ale také z výživového hlediska, protože je velmi bohaté na hodnotné bílkoviny. Uvedené vlastnosti činí toto maso zvláště vhodnou součástí stravy lidí, kteří potřebují potravinu lehkou, ale přitom s vysokou energetickou hodnotou.

Produkt s CHZO „Agnello di Sardegna“ je biologicky zdravý, zcela bez přítomnosti škodlivých látek chemické nebo biotické povahy. Je to dáno nízkým věkem zvířat, jež nejsou podrobována nucenému výkrmu, stresu způsobenému prostředím nebo hormonální léčbě, jsou chována ve volném výběhu, tj. ve zcela přirozeném prostředí.

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

Vlastnosti produktu „Agnello di Sardegna“ dokonale odrážejí souvislost s oblastí původu.

Výrazná chuť po divočině je typická pro chovy, v nichž je jehně krmeno mateřským mlékem a přirozenými krmivými, a to naprosto volně. Jehně „Agnello di Sardegna“ je chováno podle metody extenzivního chovu a volného ustájení, tudíž v prostředí zcela přirozeném, charakterizovaném velkým prostorem od nepaměti vystaveným silnému slunečnímu svitu, větrům a sardským klimatickým podmínkám.

Chov ve volném výběhu poskytuje jehněti „Agnello di Sardegna“ téměř jediný zdroj krmiva – „mléčný“ typ je krmen pouze mateřským mlékem a potom, když roste, volně následuje matku na pastvině, jeho krmení je doplněno o přirozená krmiva, obhospodařované traviny, planě rostoucí rostliny a aromatické trávy typické pro prostředí ostrova. Sardská ovce v posledních letech přizpůsobila svůj biologický a reprodukční cyklus podmínkám prostředí, ve kterém žije. K porodům tudíž dochází především v období pozdního podzimu, když přicházejí první deště, a vegetace se tak opět probouzí. Z těchto důvodů je její maso z organoleptického hlediska obzvláště ceněné. Ostatně krmení mateřským mlékem ovlivňuje nejenom množství tuku, ale také jeho kvalitu. Tuky vstřebané během kojení skutečně určují složení tělesných lipidů po celé období růstu. Kromě toho je chov ve volném výběhu zárukou zdraví a adekvátního a funkčního pohybu, a to zvláště v takovém prostředí, jako je to sardské, charakterizované rozlehlými plochami, chybějící průmyslovou zástavbou, jež by mohla mít dopad na životní prostředí, a územím nepříliš zasaženým činností člověka. Území Sardinie má jeden společný rys, který mu dává neuvěřitelnou jednotvárnost, a sice obzory bez vegetace, na nichž nejsou vysázeny stromy a které neustále připomínají převažující pastevecké využití. Toto zdání neklame: Sardinie je ostrovem pastevců. Pastevecké hospodářství je na ostrově zdaleka nejdůležitější. Na ostrově žije 40 % všech ovcí v Itálii, v 16 410 zemědělských podnicích rozestých po celém území ostrova se chová 3 294 044 kusů.

Sardinie je tedy ještě dnes ostrovem pastevců, jak byla známa po celá staletí. Sardské pastevectví sahá do období před vznikem staveb zvaných „nuraghi“. Uvnitř těchto staveb byly nalezeny pozůstatky prvních předmětů ke zpracování mléka. Početné jsou pak zmínky z období starověkého Říma. Plemeno ovce „Sarda“ se na sardském území ujalo díky dlouhé adaptační zkušenosti. Je výsledkem staletého experimentování chovatelů a především dlouhého adaptačního procesu mezi člověkem a územím, mezi lidmi, územím a plemeny zvířat.

Dnes, stejně jako před staletími, zůstaly péče a pozornost, kterou pastýři ovcím věnují, beze změny. A právě díky udržování starobylých postupů zůstávají čistokrevnost a jakost produktu „Agnello di Sardegna“ dokonale jedinečné a nenapodobitelné. Stejně dnes jako kdysi.

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006 ⁽⁴⁾)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námitce tím, že zveřejnil návrh změny CHZO „Agnello di Sardegna“ v Úředním věstníku Italské republiky č. 61 ze dne 14. března 2014.

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

nebo

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

⁽⁴⁾ Viz poznámka pod čarou 3.