

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 197/09)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»AGNELLO DEL CENTRO ITALIA«

EF-Nr.: IT-PGI-0005-0808-18.5.2010

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse:

»Agnello del Centro Italia«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevareren:**3.1. Produktets art:**

Kategori 1.1. Kød (og slagtebiprodukter), fersk

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen »Agnello del Centro Italia«:

»Agnello del Centro Italia« opnås ved slagtning af lam på under 12 måneder af følgende lokale racer og krydsninger deraf: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca, Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Slagtekroppene kan opdeles i tre typer med følgende karakteristika: »Lette« lam med en vægt på mellem 8,01 og 13 kg og fedningsklasse 1, 2 og 3, som defineret i EU-handelsklasseskema for slagtekroppe af lette lam, »tunge« lam med en vægt på mindst 13,01 kg, kropsbygningsklasse U, R og O og fedningsklasse 2, 3 og 4, som defineret i EU-handelsklasseskema for fårekroppe, og »kastrede« lam med en vægt på mindst 20 kg, kropsbygningsklasse E, U og R og fedningsklasse 2, 3 og 4, som defineret i EU-handelsklasseskema for fårekroppe.

(1) EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

Kødets pH-værdi måles på muskelen, *Longissimus toraci*, og ligger på mellem 6,15 og 6,80, hvis målingen foretages, efter at alle slagteprocedurerne er afsluttet, og inden kølingen af slagtekroppene påbegyndes, eller mellem 5,15 og 5,80, hvis målingen foretages mellem 24 og 30 timer efter slagting.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter):

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):

Lammene får udelukkende modermælk indtil fravænningen. Derefter består deres basisfoder af vilde planter fra enge og græsmarker, bælgeplanter og/eller græsser, som alle stammer fra det pågældende geografiske område. Det er dog tilladt at give lammene mineral- og/eller vitamintilskud og foder på højst 0,4 kg dagligt pr. lam.

3.5. Specifikke produktionsfaser, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:

Lammene fødes og opdrættes i samme bedrift i det geografiske produktionsområde, der er angivet i punkt 4 nedenfor.

3.6. Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv.:

—

3.7. Særlige mærkningsregler:

Lammekødet med betegnelsen »Agnello del Centro Italia« skal mærkes med følgende oplysninger: logoet »Agnello del Centro Italia«, produktets art (Let — Tungt — Kastreret) og EU's grafiske symbol.



4. Afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske produktionsområde for »Agnello del Centro Italia« omfatter følgende regioner: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria og Emilia-Romagna, men kun provinserne Bologna, Rimini, Forlì-Cesena og Ravenna og de dele af provinserne Modena, Reggio Emilia og Parma, som afgrænses af motorvejen A1 Bologna-Milano fra Bologna-provinsens grænse - fra krydset med motorvej A16 Parma-La Spezia til grænsen til regionen Toscana — Passo della Cisa.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det geografiske område er præget af tre højdeniveauer: Appenninerne, der fortrinsvis består af kalksten, og som danner en midterakse, højdedragene, der hovedsagelig består af ler, og endelig dalstrøgene, som består af alluvial jord.

De varierende miljøforhold påvirker planteavlens kvantitativt og kvalitativt, og græsgangenes sammensætning ændrer sig gradvis fra dalbunden til de højestliggende områder.

Det betyder, at fårenes ernæring hovedsagelig består af græsser og bælgeplanter fra naturlige og dyrkede græsningsarealer.

Fåreavlen er særdeles godt tilpasset de særlige og vanskelige geografiske og klimatiske forhold, der kendetegner dette område i det centrale Italien. Det hænger sammen med, at hyrderne siden tidernes morgen har benyttet vandrende fårehold, hvor de i større eller mindre udstrækning har flyttet fårene til andre, især højere, græsgange for at kombinere græsningsressourcerne i de forskellige områder. Fåreflokkene flyttes til græsarealerne i lavlandet og ud mod kysten om vinteren og til græsarealerne i Appenninerne i forårs- og sommerperioden. Denne praksis er et eksempel på økologisk integration af de lokale produktionssystemer og de tilgængelige ressourcer i det geografiske referenceområde og kan desuden betragtes som en metode til selvstændig tilrettelæggelse af fåreavlen for at overvinde ikke blot de ugunstige vejrforhold, men også uligevægten mellem fårenes ernæringsbehov og de disponible fodermængder.

5.2. Produktets egenart:

De egenskaber, der kendetegner »Agnello del Centro Italia«, skyldes forholdet mellem dyrenes hurtige tilvækst og udbyttet.

En tidlig udvikling af vævet giver et godt forhold mellem kød og ben ved slagtingen, hvilket overordnet set indebærer en fordel, når det gælder det kommercielle udbytte. Det er netop det bedre udbytte i forhold til andre typer fårekød, især mælkefodrede lam, som især forekommer på det lokale marked, der gør det værdsat af såvel forbrugerne som de erhvervsdrivende.

5.3. Årsagssammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB):

Produktet fremstilles på grundlag af racer og krydsninger, som er dybt forankrede i produktionsområdet, og nogle af dem har fået navn efter det område, hvor de bedst har tilpasset sig miljøet og har givet det største udbytte. Denne nære sammenhæng mellem miljøet og den genetiske arv, som stammer fra den såkaldte »appenninske« race, der anvendes ved produktionen af »Agnello del Centro Italia«, er årsag til, at disse får har en hurtigere tilvækst end andre racer/genetiske typer, som opdrættes i området.

Desuden vidner disse fåreracers navne om deres tilknytning til det geografiske område. Således har de fortsatte krydsninger og udvælgelsen af fårebestanden i det centrale Italien frembragt eksemplarer, der har tilpasset sig så godt til de lokale forhold, at de har fået navn efter de kommuner, hvor de har givet det største udbytte: »Fabrianese« fra Fabriano, »Pomarancina« fra Pomarance, »Sopravissana« fra Visso, der i begyndelsen af 1900-tallet bredte sig i Marche-regionen og derfra videre til Umbria, den del af Maremma, der ligger mellem Toscana og Lazio, samt Agro Romano, og helt til Abruzzo, som med de vandrende fårehold blev et område med store sæsonbetonede græsningskifter. Endvidere skal nævnes racen »Massese«, der stammer fra Valle del Forno i provinsen Massa Carrara, »Garfagnina Bianca«, som blev udbredt i Valle del Serchio i Garfagnana og i Val di Magra (Lunigiana og Pontremoli) og »Zerasca« i Lunigiana, i Zeri-området i Massa-Carrara-provinsen.

Det renommé, der er knyttet til »Agnello del Centro Italia«, skyldes en kvalitativ syntese mellem de racer, der traditionelt forekommer i området, og hvis produktionsværdi er blevet forbedret gennem en ernæring af høj kvalitet, som følge af et avlssystem, hvor dyrene går ude i mindst 8 måneder om året, og som dermed giver mulighed for en omfattende udnyttelse af græsningsarealer, der omfatter endemiske græsarter. Produktets renommé skyldes også avlernes kompetence, når det gælder driften og det udvælgelsesarbejde, de udfører for at forbedre kvaliteten og produktiviteten.

»Agnello del Centro Italia« har et velkonsolideret renommé, som går tilbage til 1961, hvor »Associazione Nazionale della Pastorizia« i september udsendte et dokument som led i »Rassegna Interregionale ovina« i Castelluccio di Norcia (Perugia), hvori det blev fastslået, at det var »målet at forbedre levevilkårene i bjergområder ved at sikre dem de nødvendige betingelser for udvikling af fåreavl og især »Agnello del centro Italia«.

Henvisning til offentliggørelse af varespecifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

Det skal desuden bemærkes, at de italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure med offentliggørelse af forslaget om anerkendelse af den beskyttede geografiske betegnelse »Agnello de Centro Italia« i Gazzetta Ufficiale (den italienske stats tidende) nr. 66 af 20. marts 2010.

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på dette websted: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

ved at gå direkte til fødevare- og skovministeriets hjemmeside (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - <http://www.politicheagricole.it>), klikke på »Qualità e sicurezza« (øverst på skærmens højre side) og endelig på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.
