

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2014/C 466/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»AGNELLO DI SARDEGNA«

EF-Nr.: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

BGB (X) BOB ()

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- Produktets betegnelse
- Varebeskrivelse
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i de nationale bestemmelser
- Andet [Emballering]

2. Type ændringer

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikation for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af en varespecifikation, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

3. Ændringer

Produktbeskrivelse

- Angivelsen af maksimumsværdien for proteinindholdet udgår. Med den nye formulering tilbydes forbrugerne kød fra »Agnello di Sardegna« med et proteinindhold, der er højere end det, der er fastsat i øjeblikket.
- Værdien af etheropløseligt ekstrakt ændres i varespecifikationen fra »under 3%« til »under 3,5%«. Da dyrene opdrættes i hel eller delvis løsdrift i naturlige omgivelser, kan særlige klimatiske og miljømæssige betingelser afstedkomme udsving i denne værdi i slagtekroppen. Der bør tages højde herfor for at undgå en urimelig udelukkelse fra markedet af kød fra »Agnello di Sardegna«, der fremstilles i overensstemmelse med den opdrætsmetode, der er beskrevet i varespecifikationen.

Fremstillingsmetode

- Vægtintervallet for kategorierne »da latte« (dielam) og »leggero« (let) udvides. Kategorien »da latte« ændres fra »5-7 kg« til »4,5-8,5 kg«. Nedsættelsen af minimumsvægten skyldes en anmodning fra de producenter, som driver opdræt i bjergområder og/eller vanskeligt tilgængelige områder. Dyr, der opdrættes i disse områder, bliver mindre end dem, der opdrættes i lavlandet. Forhøjelsen af maksimumsvægten er blevet nødvendig på grund af genetisk forbedring af racerne samt forbedring af opdrætsbetingelserne og af fårenes velfærd, hvilket gør det muligt at producere dielam med en lidt højere vægt end den, der tidligere var angivet i varespecifikationen. Som følge af denne udvidelse ændres minimumsvægten for kategorien »leggero« fra »7« til »8,5« kg.

Emballering

- For at imødekomme krav fra de store detailhandelskæder, som stadig oftere ønsker at kunne forarbejde produktet på salgsstedet, bortfalder enhver geografisk begrænsning med hensyn til forarbejdning og emballering af udskæringer af Agnello di Sardegna i regionen Sardegna.
- Udskæringen »forfjerding, sammenhængende«, der fås ved at fjerne hoved og plucks, er blevet tilføjet. Tilføjjelsen af denne udskæring giver mulighed for en mere præcis angivelse af de udskæringer, der kan fås efter bortskæring af hoved og plucks.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽³⁾

»AGNELLO DI SARDEGNA«

EF-Nr.: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

BGB (X) BOB ()

1. Produktets navn

»Agnello di Sardegna«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Italien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produktets art

Kategori: 1.1 Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Ved markedsføringen har »Agnello di Sardegna« BGB følgende egenskaber: lyst og fint, men kompakt, kød, der takket være en let fedtmarmorering bliver blødt ved tilberedning; det har en passende muskelmasse og et godt forhold mellem knogler og muskulatur.

En organoleptisk undersøgelse påviser egenskaber som mørhed, saftighed, fin aroma og tilstedeværelsen af de særlige dufte, der er typiske for ungt og ferskt kød.

⁽³⁾ Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Kødet skal desuden have følgende kemisk/fysiske egenskaber:

pH	> 6
proteiner (vådvægt)	≥ 13 %
etheropløseligt ekstrakt (vådvægt)	< 3,5 %

Kødet fra »Agnello di Sardegna« kommer fra får, der er avlet på Sardinien, af sardisk race eller krydsninger heraf med kødracer fra Ile De France og Berrichon Du Cher eller andre højt specialiserede eller afprøvede kødracer.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Lammene må kun indtage modermælk (ved naturlig diegivning), når de er helt små (dielam 4,5-8,5 kg); i kategorierne »let« (8,5-10 kg) og »til udskæring« (10-13 kg) må der tilsættes naturlige foderstoffer og korn (friske og tørrede) samt den vilde bevoksning, der kendetegner Sardinien naturtype.

3.5. Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område

Den beskyttede geografiske betegnelse »Agnello di Sardegna« er udelukkende tilladt for lam, der avles, opdrættes og slagtes på Sardinien.

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

I forbindelse med afsætning af hele kroppe af lam i produktionsområdet gælder der ingen særlige emballeringskrav; kroppene kan afsættes hele efter gældende sundheds- og hygiejneregler og transporteres i dertil egnede kølevogne.

»Agnello di Sardegna« med den beskyttede geografiske betegnelse kan afsættes hel og/eller udskåret på følgende måde:

a) Agnello di Sardegna »da latte« (4,5-8,5 kg)

1. hel
2. halv: sagittal udskæring af slagtekroppen i symmetriske dele
3. for- og bagfjerding (hel eller udskåret)
4. hoved og plucks
5. forfjerding, sammenhængende: fås ved bortskæring af hoved og plucks
6. bov, kølle, kamstykke (hele eller udskårne anatomiske dele)
7. blandet (blandinger består af de ovenfor anførte anatomiske dele)

b) Agnello di Sardegna »leggero« (8,5-10 kg) og Agnello di Sardegna »da taglio« (10-13 kg)

1. hel
2. halv: sagittal udskæring af slagtekroppen i symmetriske dele
3. for- og bagfjerding (hel eller udskåret)
4. hoved og plucks
5. forfjerding, sammenhængende: fås ved bortskæring af hoved og plucks
6. dobbelt pistoludskæring: omfatter de to hele sammenhængende køller og saddestykket (højre og venstre)

7. ryg og saddestykke: består af den øvre del af ryggen med de to sidste ribben og slag
8. kamstykke: omfatter forreste øvre rygdel
9. midterstykke: omfatter to halve fileter (kort ryg)
10. dobbelt forfjerding: omfatter bov, nedre ribben, hals og de forreste ribben
11. dobbelt bov: omfatter de sammenhængende bove
12. kølle: omfatter skank, lår, ilium og korsben samt bagsiden af lænden
13. afkortet kølle: omfatter den bagerste del af ilium og korsben samt bagsiden af lænden

Andre udskæringer:

14. saddestykke: omfatter ilium og korsben, med eller uden sidste lændehvirvel
15. filet: omfatter lænderegionen
16. »carrè coperto«: dobbelt lammekotelet med 2 led
17. »carrè scoperto«: lammekrone med de første 5 ryghvirvler
18. bov: hel
19. hals: omfatter hele halsområdet
20. »øvre« koteletter: omfatter den nedre brystregion
21. bov, kølle, kamstykke (hele eller udskårne anatomiske dele)
22. blandet (blandinger består af de ovenfor anførte anatomiske dele).

3.7. Specifikke mærkningsregler

»Agnello di Sardegna« I.G.P. (BGB) markedsføres hel og/eller udskåret, og på emballagen af hele kroppe og/eller udskæringer heraf påføres I.G.P. med klar og uudslettelig skrift samt de oplysninger, der kræves i henhold til gældende regler.

Vakuumpakker eller lignende lovlige emballeringsformer skal være forsynet med:

- a) I.G.P. »Agnello di Sardegna« og logoet
- b) kødtypepen
- c) udskæringens betegnelse.

Betegnelsens logo forestiller et stiliseret lam bestående af hoved og forben. Det ydre omrids har form som Sardinien. Den anvendte skrifttype til »Agnello di Sardegna« er »Block«.

Logoets ramme og lammets omrids er påført med Pantone 350 (cyan 63 % — gul 90 % — sort 63 %); bundfarven er Pantone 5763 (cyan 14 % — gul 54 % — sort 50 %).



Der må ikke tilføjes andre oplysninger end de udtrykkeligt tilladte til den beskyttede geografiske betegnelse »Agnello di Sardegna«, herunder adjektiverne: fine (raffineret), scelto (udvalgt), superiore (fremragende), genuino (ægte).

Det er imidlertid tilladt at tilføje ægte geografiske adjektiver, såsom historiske steder, kommuner, gårde og virksomheder med henvisning til opdrættet, slagtingen og emballeringen af produktet, hvis det ikke blot er rosende og ikke vildleder forbrugeren. Eventuelle tilføjelser på mærkningen anføres med en skrift, hvis størrelse kun er en tredjedel af bogstaverne I.G.P.

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Området for avl af »Agnello di Sardegna« dækker hele regionen Sardinien.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Regionen Sardinien er en ø med middelhavsklima, der består af milde og relativt nedbørsrige vintre og tørre og varme somre.

Havets påvirkninger spiller ind overalt på øen, og derfor er temperaturerne, der afbødes af havet, ikke ekstreme: årsgennemsnittet ligger på mellem 14 °C og 18 °C. Nedbøren er koncentreret i november-december og optræder sjældent i juli-august; resten af året er den uregelmæssig. Den samlede nedbør er ikke ringe (gennemsnitligt 500-800 mm pr. år).

En fremtrædende klimatisk faktor på Sardinien er vinden: Den kølige nordvestenvind blæser kraftigt, hyppigere om vinteren, men lejlighedsvis også i resten af året. I slutningen af efteråret er de tempererede og fugtige atlantehavs-vinde dominerende, men fra begyndelsen af foråret er det de varme og tørre vinde fra Afrika.

Sardinien har på grund af den ringe befolkningstæthed og isolerede beliggenhed helt til vore dage også bevaret talrige af naturens oprindelige aspekter, hvoraf nogle er ganske specielle: Landskabet forekommer ofte vildt, barskt og uden tegn på menneskets tilstedeværelse; det resulterer nogle steder i en skønhed og en fortryllelse, der er sjælden i Middelhavsområdet. Derfor har Sardinien flora stort set bevaret nogle meget gamle plantearter intakte, der andre steder er undergået forandringer eller uddøet. Størstedelen af øens areal, hvor husdyrbrug i løsdrift traditionen tro altid har fundet sted, består af græsgange dels med græsplantestepper dels med buskbevoksninger. Den mest artsrige, udbredte og modstandsdygtige vegetation er helt klart Middelhavsområdets maki, der er kendetegnende for Sardinien landskab op til 800 m over havet; den danner flere steder smukke isolerede miniskove på de nøgne klippeudspring langs kysten. Makien er typisk stedsegrøn, indeholder også høje buske — i sådanne tilfælde kaldes den »høj maki« med op til 4-5 m høje planter, hvor der er dybere jordlag og mere fugtighed; den består hovedsagelig af oleastro-familien (vilde oliven), mastiktræer, johannesbrødræer, myrter, laurbær, enebær m.fl.; langs vandløbene vokser nerierne særlig tæt. Der er også den lavere voksende maki med krat på ca. 50 cm, der i folkmunde kaldes »garriga«, og som består af salvie, rosmarin, lyng, timian, gyvel og lign.; særlig interessante er minipalmerne.

5.2. Produktets egenart

»Agnello di Sardegna« BGB er navnlig kendetegnet ved sin lille størrelse: der er en tydelig forskel mellem kød, der er bestemt til »Agnello di Sardegna« BGB, og fårekød fra tungere dyr, der ofte har en mere gennemtrængende smag, som forbrugerne værdsætter i mindre grad. »Agnello di Sardegna« adskiller sig herfra især ved den altid behagelige smag, der skyldes de ringere mængder af mættede fedtstoffer i fedtlagene (takket være dyrenes naturlige foder på de naturgivne græsgange), og som gør kødet lettere fordøjeligt og giver det den bedre smag.

Fedt i dyrekroppen er naturligt til stede, men selv om det meste af det forsvinder under tilberedning, bevarer kødet tilstrækkeligt fedt til at være mørt og saftigt, når det spises. »Agnello di Sardegna« BGB skiller sig ud ved det bløde, hvide kød med intens duft, der samtidig er magert og letfordøjeligt.

»Agnello di Sardegna« BGB er en ideel fødevarer, ikke kun på grund af smagen, men også i henseende til ernæringsprofil, idet det er rigt på ædle proteiner. Det er derfor særlig egnet til at ernære dem, der har behov for lette, men energiholdige fødevarer.

»Agnello di Sardegna« BGB er biologisk sund og fuldstændig uden forurenende stoffer af kemisk eller biotisk art. Da dyret er så ungt, har det ikke været udsat for tvangsfodring, miljømæssige belastninger eller hormonbehandling, da det avles i den fri luft i naturlige omgivelser.

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

»Agnello di Sardegna« afspejler med sine egenskaber den tætte tilknytning til oprindelsesområdet.

Den markante og »vilde« smag er særegen for de husdyrbrug, hvor lammet ernæres med modernælk tilsat naturens foder i det fri. »Agnello di Sardegna« avles ekstensivt og i det fri, dvs. i et fuldstændig naturligt miljø, der er kendetegnet ved isolerede vide vindblæste områder med Sardinien's typiske klima.

Opdræt i det fri giver »Agnello di Sardegna« en helt eksklusiv ernæring: Dielammet ernæres udelukkende ved modernælk; senere følger den moderen på græsgangene, og ernæringen suppleres med naturligt foder, dyrkede græsser, vilde essenser og øens karakteristiske krydderurter. Det sardiske får har i årenes løb tilpasset sit biologiske og avlsmæssige kredsløb til levestedets miljøbetingelser; lammene fødes således især sent om efteråret sammenfaldende med den første regn, der sætter gang i plantevæksten. Derfor sættes der så stor pris på kødets smag. Modernælken er ikke kun afgørende for fedtmængden, men også for kvaliteten heraf. De fedtstoffer, der indtages med modernælken, afgør kropsfedtets sammensætning i hele vækstperioden. Opdræt i det fri garanterer, at lammene er sunde og får tilstrækkelig fysisk aktivitet, navnlig i det uberørte naturlige miljø på Sardinien, der er kendetegnet ved de åbne vidder uden påvirkninger fra industri og menneskelig aktiviteter. Sardinien's landskab har et gennemgående træk, der giver det en vis ensartethed: det nøgne omrids (ingen plantager), der til stadighed bringer tankerne hen på de fremherskende græsgange. Disse indtryk snyder ikke: Sardinien's græsgange er grundlaget for øens hovederhverv. Øen tegner sig for 40 % af hele Italiens fåreavl, der er 16 410 bedrifter på hele øens område, og de opdrætter 3 294 044 får.

Sardinien er således stadig i vor tid en fårehyrdeø, som den har været det i århundreder. Fåreavl på Sardinien går tilbage til den prænuragiske periode: Der er i de kegleformede tårne (»nuraghi«) fundet objekter, der blev brugt til mælkeforarbejdning. Der er talrige eksempler fra romertiden. Den sardinske fårerace har været hjemmehørende her i mange århundreder; den er resultatet af fåreavlens forsøg i århundreder: en lang tilpasningsproces mellem mennesker og jord, mellem mennesker, jord og dyreracer.

Nu som for århundreder siden er hyrdernes pleje og nærvær forblevet uændret. Med traditionelt overført pleje og råd gennem generationer har »Agnello di Sardegna« bevaret sin renhed og gode kvalitet, der ikke kan efterlignes.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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

De italienske myndigheder har indledt den nationale indsigelsesprocedure med offentliggørelse af forslaget om ændring af den beskyttede geografiske betegnelse »Agnello di Sardegna« i *Gazzetta Ufficiale* (det italienske statstidende) nr. 61 af 14. marts 2014.

Den konsoliderede udgave af produktionsspecifikationen kan ses på webstedet med dette link:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

eller

direkte på landbrugs-, fødevarer- og skovbrugsministeriets websted (<http://www.politicheagricole.it>) ved at klikke på »Qualità e sicurezza« (foroven til højre på skærmen) og derefter på »Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE«.

^(*) Se fodnote 3.