

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2014/C 466/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

## ÄNDERUNGSANTRAG

## VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

**zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(2)</sup>**

## ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

## „AGNELLO DI SARDEGNA“

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

g.g.A. ( X ) g.U. ( )

**1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges [zu präzisieren]

**2. Art der Änderung(en)**

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung
- Änderung der Spezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Spezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzigen Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

<sup>(1)</sup> Abl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

<sup>(2)</sup> Abl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12. Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

### 3. Änderung(en)

#### Beschreibung des Erzeugnisses

- Der angegebene Höchstwert des Proteingehalts wird gestrichen. Mit der neuen Formulierung besteht jetzt auch die Möglichkeit, dass das Fleisch von „Agnello di Sardegna“ einen höheren Proteingehalt aufweist als bislang vorgesehen.
- Der in der bisherigen Spezifikation genannte Wert für den Ätherextrakt wird von „unter 3 %“ zu „unter 3,5 %“ geändert. Da die Tiere in völlig natürlicher Umgebung wild oder halbwild gehalten werden, können besondere Klima- und Umgebungsbedingungen zu Schwankungen dieses Wertes im Schlachtkörper führen; diesem Phänomen muss Rechnung getragen werden, um zu verhindern, dass sachgerecht gemäß der in der Spezifikation angeführten Aufzuchtmethode erzeugtes Fleisch von „Agnello di Sardegna“ ungerechtfertigterweise vom Markt ausgeschlossen wird.

#### Herstellungsmethode

- Der zulässige Gewichtsbereich für die Typen „Milchlamm“ und „leichtes Lamm“ wird erweitert. Für das Milchlamm gilt nunmehr statt „5-7 kg“ ein Bereich von „4,5-8,5 kg“. Die Verringerung des Mindestgewichts erfolgt auf Ersuchen der Züchter, die die Tiere in gebirgigen Gebieten bzw. in unwegsamem Gelände halten, wo sie kleiner bleiben als bei der Aufzucht in der Ebene. Die Notwendigkeit, den Wert für das Höchstgewicht anzuheben, ergab sich hingegen infolge der genetischen Verbesserung der Rassen, der besseren Aufzuchtbedingungen und der verbesserten Tiergesundheit, so dass die Milchlämmer jetzt ein geringfügig höheres Gewicht aufweisen als in der Spezifikation angegeben. Für den Typ „leichtes Lamm“ wurde das vorgesehene Mindestgewicht von „7 kg“ auf „8,5 kg“ erhöht.

#### Verpackung

- Um den Anforderungen der Supermärkte Rechnung zu tragen, die immer häufiger die Verarbeitung des Erzeugnisses in der eigenen Verkaufsstelle verlangen, wurden alle geografischen Angaben zur Durchführung der Phasen von Herstellung und Verpackung der Teilstücke von „Agnello di Sardegna“ innerhalb Sardinien gestrichen.
- Neu aufgenommen wurden die nach Entfernung von Kopf und Geschlinge gewonnenen „Vorderteile“. Dies ermöglicht eine klarere Abgrenzung der Fleischstücke, die man nach Entfernung von Kopf und Geschlinge erhält.

EINZIGES DOKUMENT

### VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

#### zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel <sup>(<sup>1</sup>)</sup>

#### „AGNELLO DI SARDEGNA“

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

g.g.A. ( X ) g.U. ( )

#### 1. Name

„Agnello di Sardegna“

#### 2. Mitgliedstaat oder Drittland

Italien

#### 3. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels

##### 3.1. Erzeugnisart

Klasse: 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

##### 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

„Agnello di Sardegna“ g.g.A. muss bei der Vermarktung die folgenden visuellen Eigenschaften aufweisen: weißes Fleisch, feine Struktur, fest, aber zart beim Kochen und leicht von Fett durchzogen, mit nicht zu viel Muskelmasse und ausgewogenem Verhältnis zwischen Knochenbau und Muskulatur.

Bei der organoleptischen Prüfung müssen Eigenschaften wie Zartheit, Saftigkeit, das delikate Aroma und das Vorhandensein besonderer Düfte, wie sie für junges und frisches Fleisch typisch sind, nachgewiesen werden.

<sup>(1)</sup> Ersetzt durch die Verordnung (EU) Nr. 1151/2012.

Ferner muss das sardische Lamm die folgenden physikalisch-chemischen Eigenschaften aufweisen:

- pH-Wert > 6  
Eiweißgehalt (der Probe)  $\geq$  13 %  
Ätherextrakt (der Probe) < 3,5 %

Die geschützte geografische Angabe „Agnello di Sardegna“ gilt für das Fleisch von auf Sardinien geborenen und aufgezogenen Lämmern reinrassiger sardischer Mutterschafe oder sardischer Mutterschafe aus Kreuzung der ersten Generation mit Tieren einer Fleischrasse wie „Ile De France“ und „Berrichon Du Cher“ oder anderer bewährter Fleischrassen.

3.3. Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)

—

3.4. Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)

Die Milchlämmer (4,5-8,5 kg) müssen ausschließlich mit Muttermilch genährt (natürlich gesäugt) werden, während „leichte“ Lämmer (8,5-10 kg) und „schwere“ Lämmer (10-13 kg) ergänzend mit natürlichen frischen bzw. getrockneten Futtermitteln und Getreide sowie mit auf der Insel Sardinien heimischen wild wachsenden Pflanzen gefüttert werden können.

3.5. Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen

Die geschützte geografische Angabe „Agnello di Sardegna“ ist ausschließlich Lämmern vorbehalten, die auf Sardinien geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden.

3.6. Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.

Für den Verkauf ganzer Schlachtkörper von Lämmern im Erzeugungsgebiet wird keine besondere Verpackung vorgegeben: Die Schlachtkörper können im Ganzen unter Einhaltung der geltenden Hygiene- und Gesundheitsvorschriften und unter der Voraussetzung, dass sie in entsprechenden Kühlwagen befördert werden, vermarktet werden.

„Agnello di Sardegna“ g.g.A. kann im Ganzen bzw. wie folgt portioniert in Verkehr gebracht werden:

- a) Agnello di Sardegna des Typs Milchlamm (4,5-8,5 kg)
1. ganz;
  2. durch symmetrischen Sagittalschnitt des Schlachtkörpers gewonnene Hälfte;
  3. Vorder- und Hinterviertel (ganz oder aufgeschnitten);
  4. Kopf und Geschlinge;
  5. Vorderteile: gewonnen durch Entfernung von Kopf und Geschlinge;
  6. Schulter, Haxe, Karree (ganz oder aufgeschnitten);
  7. Mischpackung (zusammengestellt aus vorstehend beschriebenen Schlachtkörperteilen).
- b) Agnello di Sardegna, „leicht“ (8,5-10 kg) und „schwer“ (10-13 kg):
1. ganz;
  2. durch symmetrischen Sagittalschnitt des Schlachtkörpers gewonnene Hälfte;
  3. Vorder- und Hinterviertel (ganz oder aufgeschnitten);
  4. Kopf und Geschlinge;
  5. Vorderteile: gewonnen durch Entfernung von Kopf und Geschlinge;
  6. Pistole: umfasst beide Hinterkeulen einschließlich „Sattel“ (rechts und links);

7. Sattel: besteht aus dem oberen Teil des Rückens einschließlich der letzten beiden Rippen und der Bauchseiten;
8. Karree: umfasst das vordere obere Rückenstück;
9. Zwischenrippenstück: umfasst die beiden „Roastbeef-Hälften“;
10. Vorderviertel: umfasst die Schultern, die unteren Rippen, den Hals und die oberen Koteletts des Vorderteils;
11. Schulterstück: umfasst die beiden mit dem Hals verbundenen Schultern;
12. Keule: umfasst das Bein, die Haxe, die Kreuzbeinregion und den hinteren Teil der Lenden;
13. Keule ohne Schwanzstück: umfasst die hinteren Glieder der Kreuzbeinregion und den hinteren Teil der Lenden.

Andere Teilstücke:

14. Sattel: umfasst die Kreuzbeinregion mit oder ohne letztem Lendenwirbel;
15. Filet: umfasst die Lendenregion;
16. Kotelettstrang: oberer Teil des Rückens einschließlich der ersten und zweiten Rippen;
17. Nackenstück: Vorderteil, bestehend aus den ersten 5 Rückenwirbeln;
18. Schulter: ganz;
19. Halsstück: umfasst die Halsregion;
20. obere Koteletts: umfasst die untere Brustregion;
21. Schulter, Keule, Karree (ganz oder zerlegt);
22. Mischpackung (zusammengestellt aus vorstehend beschriebenen Schlachtkörperteilen).

### 3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

„Agnello di Sardegna“ g.g.A. muss im Ganzen bzw. zerlegt in den Verkehr gebracht werden. Dabei müssen die mit „I.G.P.“ („g.g.A.“) gekennzeichneten Verpackungen der ganzen bzw. zerlegten Schlachtkörper oder die auf diesen angebrachten Etiketten in klarer und unverwischbarer Schrift die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben enthalten.

Insbesondere müssen die Vakuumverpackungen oder die anderen nach dem Gesetz erlaubten Verpackungen Folgendes enthalten:

- a) die Angaben zur g.g.A. „Agnello di Sardegna“ und das Logo;
- b) die Fleischart;
- c) die Bezeichnung des Teilstücks.

Das Logo hat den Umriss Sardiniens und zeigt in stilisierter Form den Kopf und den Fuß eines Lamms. Die Bezeichnung „Agnello di Sardegna“ ist in Blockbuchstaben gestaltet.

Die Einrahmung der Marke und des stilisierten Lamms sind in Pantone 350 (Cyan 63 % — Gelb 90 % — Schwarz 63 %), der Hintergrund in Pantone 5763 (Cyan 14 % — Gelb 54 % — Schwarz 50 %) gehalten.



Die geschützte geografische Angabe darf durch keine anderen Bezeichnungen ergänzt werden, auch nicht durch Attribute wie „fine“ (edel), „scelto“ (erlesen), „selezionato“ (ausgewählt), „superiore“ (hochwertig) oder „genuino“ (unverfälscht).

Erlaubt ist hingegen die Verwendung wahrheitsgemäßer zusätzlicher geografischer Angaben wie geschichtlich-geografischer Namen, Namen von Gemeinden, Gütern, Farmen und Betrieben unter Hinweis auf Aufzucht, Schlachten und Verpacken des Erzeugnisses, sofern sie keine anpreisende Bedeutung haben und den Verbraucher nicht irreführen. Werden solche Angaben auf dem Etikett angeführt, dürfen sie nur ein Drittel so groß sein wie die Buchstaben, in denen die g.g.A. gestaltet ist.

#### 4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das für die Aufzucht von „Agnello di Sardegna“ bestimmte Gebiet umfasst das gesamte Territorium der Region Sardinien.

#### 5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

##### 5.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets*

Die Region Sardinien ist eine Insel mit vorherrschendem Mittelmeerklima, das durch milde und relativ regenreiche Winter sowie trockene und heiße Sommer geprägt ist.

Fast überall auf der Insel sind die Einflüsse des Meeres zu spüren, weshalb die durch das Meer abgeschwächten Temperaturen recht gemäßigte Durchschnittswerte aufweisen: Die Jahresmitteltemperatur liegt zwischen 14 °C und 18 °C. Die regenreichsten Monate sind November und Dezember, während es im Juli und August kaum regnet. Im übrigen Jahresverlauf ist eine äußerst unregelmäßige Niederschlagsneigung zu verzeichnen, wobei die Niederschläge insgesamt keineswegs spärlich ausfallen (Mittelwerte von 500-800 mm/Jahr).

Zu den herausragenden Klimafaktoren Sardinien gehört zweifellos der Wind: Besonders kräftig weht der Mistral, ein kalter Nord-West-Wind, der häufiger im Winter, aber gelegentlich auch in anderen Jahreszeiten auftritt. Während zum Herbstausklang die gemäßigten und feuchten Atlantikwinde vorherrschen, sind es zu Frühjahrsbeginn die heißen und trockenen Südwinde aus Afrika.

Nicht zuletzt aufgrund der schwachen Besiedlung und des Inselcharakters, der die Abkopplung von der Umgebung förderte, hat sich Sardinien bis heute etliche seiner ursprünglichen natürlichen Gegebenheiten bewahrt, von denen viele einzigartig sind: Oft mutet die Landschaft wild, streng und einsam an; an manchen Stellen ist sie von einer Schönheit und einer Faszination, wie sie im Mittelmeerraum selten zu finden sind. Deshalb blieben in der sardischen Pflanzenwelt einige sehr alte Arten, die andernorts mutierten oder ausstarben, weitgehend unberührt. Die Insel, auf der die Freiland- bzw. die Wanderhaltung von Schafen schon immer die vorherrschende Tätigkeit war, ist überwiegend von Weideland bedeckt, bestehend sowohl aus Grassteppen als auch aus gebüschartigen Vegetationsbeständen. Die reichste, ausgedehnteste und kräftigste Pflanzenformation ist eindeutig die Mittelmeer-Macchie, die die sardische Landschaft bis in 800 m Höhe prägt und bisweilen vereinzelte pittoreske Haine auf den nackten Felsen entlang der Küste bildet. Die Macchia ist die typische immergrüne Gebüschformation, die Höhen bis zu 4-5 m erreichen kann, wenn die Böden tief und feucht genug sind („Hochmacchia“), und hauptsächlich aus Oleaster (wilde Olivenbäume), Mastixsträuchern, Johannisbrotbäumen, Myrten, Lorbeer, Wacholder und Zistrosen besteht. Die Wildbäche sind entlang ihrer Kiesbetten oft dicht mit Oleanderbüschen bewachsen. Außerdem gibt es eine niedrige Macchia mit etwa 50 cm hohen Büschen, gemeinhin als „Garriga“ bezeichnet, wo Salbei, Rosmarin, Heidekraut, Thymian, Ginster usw. wachsen; interessant sind auch die Zwergpalmenformationen.

##### 5.2. *Besonderheit des Erzeugnisses*

„Agnello di Sardegna“ g.g.A. zeichnet sich vor allem durch seine Kleinwüchsigkeit aus: Das Fleisch des unter die g.g.A. fallenden sardischen Lamms unterscheidet sich deutlich von Schaffleisch, das von schwereren Mehrnutzungsrasen stammt, denn Letzteres ist häufig durch einen markanten Geschmack gekennzeichnet, den nicht alle Verbraucher mögen. „Agnello di Sardegna“ g.g.A. hingegen hat wegen der Milchfütterung der Tiere auf natürlichen Weiden einen stets appetitlichen Geschmack, der auf den größeren Anteil an ungesättigten Fetten in der Fettmasse zurückzuführen ist, die geschmackvoller und leichter verdaulich sind als die gesättigten.

Das in den Schlachtkörpern enthaltene Fett ist die natürliche Ergänzung zum Fleischanteil und verliert sich größtenteils beim Kochen: Das Fleisch wird angenehm geschmeidig, vor allem aber zarter und schmackhafter. Unter die g.g.A. fallende sardische Lämmer haben zartes, weißes, sehr schmackhaftes, leicht verdauliches und mageres Fleisch.

„Agnello di Sardegna“ g.g.A. ist nicht nur wegen seines Geschmacks, sondern auch wegen seines Nährwerts ein ideales Lebensmittel, denn es ist reich an hochwertigen Eiweißen. Aufgrund dieser Merkmale eignet es sich besonders für die Ernährung von Verbrauchern, die leichte, aber energiereiche Kost benötigen.

„Agnello di Sardegna“ g.g.A. ist biologisch gesund und vollkommen frei von chemischen oder biotischen Verunreinigungen. Sardische Lämmer werden aufgrund ihres jungen Alters weder zwangsgefüttert noch Umweltstress ausgesetzt oder hormonell behandelt, denn sie werden im Freiland, in vollkommen natürlicher Umwelt aufgezogen.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) bzw. einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Die Produktmerkmale von „Agnello di Sardegna“ zeigen den untrennbaren Zusammenhang mit dem Ursprungsgebiet deutlich auf.

Der ausgeprägte wildartige Geschmack ist typisch für eine Aufzuchtmethode, bei der die Lämmer freilebend heranwachsen und sich ausschließlich mit Muttermilch oder natürlichem Ergänzungsfutter ernähren. Sardische Lämmer werden in Extensivhaltung und in Laufställen aufgezogen, d. h. in einer absolut natürlichen Umwelt und auf ausgedehnten Weiden, die stets starker Sonneneinstrahlung, dem Wind und dem sardischen Klima ausgesetzt sind.

Aufgrund der Freilandaufzucht ist die Futterquelle von „Agnello di Sardegna“ nahezu einzigartig: Das sardische Milchlamm wird nur mit Muttermilch aufgezogen; dann wächst es heran und folgt dem Muttertier selbständig auf die Weide, wo seine Nahrung durch natürliches Futter, kultiviertes Grünland und auf der Insel heimische wildwachsende Pflanzen und Kräuter ergänzt wird. Das sardische Schaf hat seinen biologischen bzw. Reproduktionskreislauf im Laufe der Jahre an die Bedingungen seiner Umwelt angepasst; deshalb werden die Lämmer vor allem im Spätherbst mit den ersten Regenfällen und dem Wiedererwachen der Vegetation geboren. Aus diesem Grund ist das Fleisch dieser Lämmer wegen seiner organoleptischen Eigenschaften besonders begehrt. Im Übrigen hat die Ernährung mit Muttermilch nicht nur Einfluss auf den Anteil an Fett, sondern bestimmt auch dessen Qualität. Denn die während des Säugens aufgenommenen Fette bestimmen die Zusammensetzung der Körperfette während der gesamten Wachstumsphase. Zudem bietet die Freilandhaltung die Gewähr für Gesundheit und ausreichende Bewegung, insbesondere in einer natürlichen Umgebung wie der auf Sardinien, die durch Weiträumigkeit gekennzeichnet ist und in der es keine umweltbelastenden Industriegelände oder durch menschliche Eingriffe bedingte Veränderungen der Landschaft gibt. Die sardische Landschaft weist ein auf der ganzen Insel anzutreffendes Merkmal auf, das eine unglaubliche Gleichförmigkeit bewirkt: der — mangels Baumkulturen — unverstellte Horizont vergegenwärtigt ständig, dass hier die Weidewirtschaft dominiert. Dieser Schein trügt nicht: Sardinien ist eine Insel der Hirten; die Schafzucht ist der weitaus bedeutendste Wirtschaftszweig der Insel. Mit 3 294 044 Tieren in 16 410 über das gesamte Inselgebiet verstreuten Betrieben entfallen 40 % des gesamten italienischen Schafbestands auf Sardinien.

Sardinien ist seit Jahrhunderten eine Hirteninsel, und daran hat sich bis heute nichts geändert. Die Schafzucht reicht zurück bis in die pränuraghische Zeit: In den Nuraghen fand man Überreste der ersten Utensilien, die der Milchverarbeitung dienen. Auch in römischen Schriften finden sich zahlreiche Verweise auf die sardische Schafzucht. Die „sardische“ Schafrasse hat im Zuge einer langen Anpassungspraxis Wurzeln im Gebiet Sardinien geschlagen; sie ist das Ergebnis jahrhundertelanger praktischer Erfahrungen der Schäfer und ist im Wesentlichen die Frucht eines langen Anpassungsprozesses zwischen Mensch und Land sowie zwischen Mensch, Land und Terrassen.

Die Schäfer von heute widmen sich ihrer Tätigkeit mit derselben Umsicht und Sorgfalt wie jene vor Hunderten von Jahren. Und da die alten Bräuche die Zeit überdauert haben, sind Reinrassigkeit und Güte des sardischen Lammes heute immer noch wie ehemals vollkommen unverfälscht und unnachahmlich.

#### **Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006<sup>(\*)</sup>)

Die Verwaltungsbehörde hat das nationale Einspruchsverfahren eingeleitet und den Antrag auf Zuerkennung der geschützten geografischen Angabe „Agnello di Sardegna“ im Amtsblatt der Italienischen Republik (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana) Nr. 61 vom 14.3.2014 veröffentlicht.

Der konsolidierte Text der Produktspezifikation ist abrufbar unter dem Link: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oder

direkt über die Homepage des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), oben rechts auf dem Bildschirm auf „Qualità e sicurezza“ (Qualität und Sicherheit) klicken und dann auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Spezifikationen von Produkten zur Prüfung durch die EU).

---

<sup>(\*)</sup> Siehe Fußnote 3.