

Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2000/C 131/02)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muß durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem nachstehenden, insbesondere unter 4.6 genannten Punkt zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. () g.g.A. (x)

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 4/99

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaates:

Name: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali — Direzione Generale delle Politiche Agricole ed Agroindustriali Nazionali ex Div. VI

Anschrift: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Rom

Tel.: (39-06) 481 99 68

Fax: (39-06) 42 01 31 26

2. Antragstellende Vereinigung:

2.1 Name: Associazione Nuorese Produttori Latte Carne Lana Ovi Caprini

2.2 Anschrift: Viale Repubblica, 2 — I-08100 Nuoro

Tel.: (39-0784) 20 32 62

Fax: (39-0784) 20 34 75

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x)/Andere ()

3. Art des Erzeugnisses: Klasse 1.1: Schafffleisch

4. Beschreibung der Spezifikation:

(Zusammenfassung gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 Bezeichnung: „Agnello di Sardegna“

4.2 Beschreibung: Die Bezeichnung „Agnello di Sardegna“ ist Lämmern vorbehalten, die in natürlicher Weidehaltung im typisch sonnigen und windigen Klima Sardiniens aufgezogen wurden, das den Bedürfnissen dieser Schafart in jeder Hinsicht gerecht wird. Die Tiere werden überwiegend im Freiland gehalten und mit Muttermilch gefüttert, die mitunter durch natürliches Ergänzungsfutter und heimische wildwachsende Pflanzen ergänzt wird. Zur Herkunftssicherung werden die Tiere innerhalb von 20 Tagen nach ihrer Geburt mit einer Marke am linken Ohr gekennzeichnet, die auf der Vorderseite den vollständigen Kenncode (Ziffern und Buchstaben) des Haltungsbetriebs und auf der Rückseite die laufende Nummer des Tieres trägt. Die Tiere werden in drei Kategorien eingeteilt:

— **Sardisches Milchlamm (bis 7 kg):**

auf Sardinien geborene und aufgezogene Lämmer reinrassiger sardischer Mutterschafe, gefüttert mit Muttermilch (natürliche Aufzucht), vorschriftsmäßig geschlachtet, mit folgenden Produktmerkmalen:

- Gewicht: festgestellt am abgekühlten Schlachtkörper, ohne Haut, jedoch mit Kopf und Geschlinge
- Fleischfarbe: hellrosa 01 (Stichprobe: innere Bauchwandmuskeln)
- Fleischgefüge: fest (nicht serös)
- Fettfarbe: weiß
- Fettansatz: mäßige Oberflächenverfettung; Nieren leicht fettüberzogen
- Fettkonsistenz: fest (Stichprobe: Fettmasse am Schwanzansatz, entnommen bei einer Raumtemperatur von 18-20 °C);

— **„leichtes“ sardisches Lamm (7-10 kg):**

auf Sardinien geborene und aufgezogene Lämmer reinrassiger sardischer Mutterschafe oder sardischer Mutterschafe aus Kreuzung der ersten Generation mit Tieren einer Fleischrasse wie „Île-de-France“ und „Berrichon-du-Cher“ oder anderer bewährter Fleischrassen, gefüttert mit Muttermilch und frischem oder getrocknetem natürlichem Ergänzungsfutter (Heu und Getreide), vorschriftsmäßig geschlachtet, mit folgenden Produktmerkmalen:

- Gewicht: festgestellt am abgekühlten Schlachtkörper, ohne Haut, jedoch mit Kopf und Geschlinge
- Fleischfarbe: hellrosa bis rosa
- Fleischgefüge: fest (nicht serös)
- Fettfarbe: weiß
- Fettansatz: mäßige Oberflächenverfettung; Nieren leicht fettüberzogen
- Fettkonsistenz: fest (Stichprobe: Fettmasse am Schwanzansatz, entnommen bei einer Raumtemperatur von 18-20 °C);

— **„Schweres“ sardisches Lamm (10-13 kg):**

auf Sardinien geborene und aufgezogene Lämmer reinrassiger sardischer Mutterschafe oder sardischer Mutterschafe aus Kreuzung der ersten Generation mit Tieren einer Fleischrasse wie „Île-de-France“ und „Berrichon-du-Cher“ oder anderer selektierter und bewährter Fleischrassen, gefüttert mit Muttermilch und frischem oder getrocknetem natürlichem Ergänzungsfutter (Heu und Getreide), vorschriftsmäßig geschlachtet, mit folgenden Produktmerkmalen:

- Gewicht: festgestellt am abgekühlten Schlachtkörper, ohne Haut, jedoch mit Kopf und Geschlinge
- Fleischfarbe: hellrosa bis rosa
- Fleischgefüge: fest (nicht serös)
- Fettfarbe: weiß bis gelblich
- Fettansatz: mäßige Oberflächenverfettung; Nieren leicht fettüberzogen
- Fettkonsistenz: fest (Stichprobe: Fettmasse am Schwanzansatz, entnommen bei einer Raumtemperatur von 18-20 °C);

4.3 Geographisches Gebiet:

Das Zuchtgebiet der sardischen Lämmer umfaßt alle Regionen Sardinien, die zur Herstellung eines Erzeugnisses im Sinne der Spezifikation geeignet sind.

4.4 Ursprungsnachweis:

Sardinien ist seit Jahrhunderten eine Hirteninsel, und daran hat sich bis heute nichts geändert. Die sardische Schafhaltung reicht zurück bis in die pränuragische Zeit und wurde schon in römischen Schriften gerühmt. Auch Maurice Le Lannou, berühmter französischer Geograph der zweiten Hälfte dieses Jahrhunderts, beschrieb die Schafhaltung als landschaftsprägend und resistenzfördernd für die Vegetation im Inselinnern. Die sardische Schafpopulation, die noch größtenteils im Freiland gehalten wird, umfaßt weit über drei Millionen Tiere. Maurice Le Lannou dokumentierte auch, daß bereits 1770 auf den Märkten ein reger Handel mit jungen Milchlämmern betrieben wurde.

4.5 Herstellungsverfahren:

Sardisches Lammfleisch wird ausschließlich von reinrassigen Schafen sardischer „Milch“-Rassen oder von Schafen sardischer Rassen gewonnen, die in erster Generation mit bestimmten Fleischrassen — Île-de-France und Berrichon-du-Cher — oder anderen bewährten Fleischrassen gekreuzt wurden.

4.6 Zusammenhang:

Die Produktmerkmale zeigen deutlich den Zusammenhang zum Herkunftsgebiet. Der ausgeprägte wildartige Geschmack ist typisch für Haltungsbetriebe, deren Lämmer mit Muttermilch oder natürlichem Ergänzungsfutter aufgezogen werden. Sardische Lämmer haben zartes, weißes, sehr schmackhaftes leicht verdauliches und mageres Fleisch von hohem Nährwert.

4.7 Kontrolleinrichtung:

Name: OCPA (Organismo Controllo Produzioni Origine Animali)

Anschrift: C/o Istituto Zootecnico e Caseario per la Sardegna — Tottubella I-07040 Olmedo (SS)

4.8 Etikettierung:

Die Verpackungen der Schlachtkörper und/oder Teilstücke sind mit einem Stempelaufdruck versehen, der den Umriss Sardinien hat und als Emblem Kopf und Fuß eines Lammes zeigt. Die Bezeichnung „Agnello di Sardegna“ ist in Druckbuchstaben aufgedruckt.

Stempeleinfassung und Lamm in PMS 350 (Cyan 63 %, Gelb 90 %, Schwarz 63 %), Stempelhintergrund in PMS 5763 (Cyan 14 %, Gelb 54 %, Schwarz 50 %).

4.9 Einzelstaatliche Anforderungen: —

EG-Nummer: IT/00097/99.06.05

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 4. November 1999
