

Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 του Συμβουλίου, για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2000/C 131/02)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα σημεία που ακολουθούν, ιδίως το σημείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: άρθρο 5

ΠΟΠ () ΠΓΕ (x)

Εθνικός αριθμός φακέλου: 4/99

1. Αρμόδια εθνική αρχή:

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

Διεύθυνση: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Τηλ.: (39-06) 481 99 68

Φαξ: (39-06) 42 01 31 26

2. Αιτούσα ομάδα:

2.1. Όνομασία: Associazione Nuorese Produttori Latte Carne Lana Ovi Caprini

2.2. Διεύθυνση: Viale Repubblica, 2 — I-08100 Nuoro

Τηλ.: (39-0784) 20 32 62

Φαξ: (39-0784) 20 34 75

2.3. Σύνθεση: παραγωγός/μεταποιητής: (x) άλλος: ()

3. Ονομασία του προϊόντος: Κατηγορία 1.1: Πρόβειο κρέας

4. Περιγραφή των προδιαγραφών:

(Σύνοψη των όρων των άρθρου 4 παράγραφος 2)

4.1. Όνομασία: «Agnello di Sardegna» (Αρνί Σαρδηνίας)

4.2. Περιγραφή: η ονομασία «Agnello di Sardegna» αποδίδεται στα αρνιά τα οποία εκτρέφονται σε ένα εντελώς φυσικό περιβάλλον που χαρακτηρίζεται από ευρείες εκτάσεις με μεγάλη ηλιοφάνεια, ανέμους και το κλίμα της Σαρδηνίας το οποίο ανταποκρίνεται πλήρως στις απαιτήσεις του είδους. Τα ζώα είναι κυρίως ελευθέρως βοσκής. Η διατροφή των αρνιών συνίσταται ουσιαστικά στο μητρικό γάλα ή/και σε φυσικές τροφές και άγρια φυτά, ίδια του χαρακτηριστικού οικοτόπου της νήσου της Σαρδηνίας. Για λόγους ανιχνευσιμότητας, τα ζώα πρέπει να χαρακτηρίζονται όχι πέραν των 20 ημερών από τη γέννησή τους, επιθέτοντας στο αριστερό αυτί τους μια μικρή ταινία ή ένα ακουστικό κουμπί που φέρει στην εμπρόσθια πλευρά τον κωδικό ταυτότητας του εκτροφείου αποτελούμενο από ψηφία και γράμματα και στην οπίσθια πλευρά τον αριθμό σειράς του ζώου. Διακρίνονται τρεις κατηγορίες αρνιών:

— **Αρνί Σαρδηνίας «γάλακτος» (έως 7 kg),**

το οποίο γεννιέται και εκτρέφεται στην Σαρδηνία, προέρχεται από πρόβατα καθαρής φυλής Σαρδηνίας, τρέφεται με μητρικό γάλα (φυσικός θηλασμός), για τη σφαγή του πρέπει να τηρούνται οι ισχύουσες διατάξεις, παρουσιάζει δε τα εξής χαρακτηριστικά:

- βάρος σφαγίου εν ψυχρώ, δίχως δέρμα, με κεφάλι και εντόσθια,
- χρώμα του κρέατος: ροζ ανοιχτό (το δείγμα λαμβάνεται από τους εσωτερικούς μύς του κοιλιακού τοιχώματος),
- υφή της μυώδους μάζας: στερεά (απουσία ορού),
- χρώμα λίπους: λευκό,
- λιπαρή κάλυψη: η εξωτερική επιφάνεια του σφαγίου καλύπτεται μετρίως· τα νεφρά είναι και αυτά καλυμμένα, αλλά όχι υπερβολικά,
- υφή του λίπους: στερεά (το δείγμα λαμβάνεται από την λιπαρή μάζα που βρίσκεται πάνω από τη βάση της ουράς, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 18-20 °C).

— **Αρνί Σαρδηνίας «ελαφρύ» (από 7 έως 10 kg),**

που έχει γεννηθεί και εκτραφεί στη Σαρδηνία, προέρχεται από πρόβατα φυλής Σαρδηνίας τα οποία έχουν παραχθεί δίχως διασταύρωση ή με διασταύρωση της πρώτης γενιάς με φυλές Ile-de-France ή Berrichon-du-Cher ή άλλες φυλές ιδιαίτερα εξειδικευμένες και δοκιμασμένες· το αρνί τρέφεται με μητρικό γάλα στο οποίο προστίθενται νωπές ή ξηρές φυσικές τροφές (ζωοτροφές και σιτηρά)· για τη σφαγή του πρέπει να τηρούνται οι ισχύουσες διατάξεις, παρουσιάζει δε τα εξής χαρακτηριστικά:

- βάρος σφαγίου εν ψυχρώ, δίχως δέρμα, με κεφάλι και εντόσθια,
- χρώμα του κρέατος: ροζ ανοιχτό ή ροζ,
- υφή της μυώδους μάζας: στερεά (απουσία ορού),
- χρώμα λίπους: λευκό,
- λιπαρή κάλυψη: η εξωτερική επιφάνεια του σφαγίου καλύπτεται μετρίως· τα νεφρά είναι και αυτά καλυμμένα, αλλά όχι υπερβολικά,
- υφή του λίπους: στερεά (το δείγμα λαμβάνεται από την λιπαρή μάζα που βρίσκεται πάνω από τη βάση της ουράς, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 18-20 °C).

— **Αρνί Σαρδηνίας «κοπής» (από 10 έως 13 kg),**

που έχει γεννηθεί και εκτραφεί στη Σαρδηνία, προέρχεται από πρόβατα φυλής Σαρδηνίας τα οποία έχουν παραχθεί δίχως διασταύρωση ή με διασταύρωση της πρώτης γενιάς με φυλές Ile-de-France ή Berrichon-du-Cher ή άλλες φυλές ιδιαίτερα εξειδικευμένες και δοκιμασμένες· το αρνί λαμβάνει νωπές ή ξηρές φυσικές τροφές (ζωοτροφές και σιτηρά)· για τη σφαγή του πρέπει να τηρούνται οι ισχύουσες διατάξεις, παρουσιάζει δε τα εξής χαρακτηριστικά:

- βάρος σφαγίου εν ψυχρώ, δίχως δέρμα, με κεφάλι και εντόσθια,
- χρώμα του κρέατος: ροζ ανοιχτό ή ροζ,
- υφή της μυώδους μάζας: στερεά (απουσία ορού),
- χρώμα λίπους: άσπρο ή κιτρινωπό,
- λιπαρή κάλυψη: η εξωτερική επιφάνεια του σφαγίου καλύπτεται μετρίως· τα νεφρά είναι και αυτά καλυμμένα, αλλά όχι υπερβολικά,
- υφή του λίπους: στερεά (το δείγμα λαμβάνεται από την λιπαρή μάζα που βρίσκεται πάνω από τη βάση της ουράς, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 18-20 °C).

4.3. Γεωγραφική περιοχή:

Η περιοχή εκτροφής του αρνιού Σαρδηνίας περιλαμβάνει όλη την επικράτεια της «περιφέρειας της Σαρδηνίας», περιοχή κατάλληλη για την παραγωγή προϊόντος που πληροί τις προδιαγραφές.

4.4. Απόδειξη προέλευσης:

Η Σαρδηνία είναι ακόμη και σήμερα ένα νησί βοσκών όπως υπήρξε πάντα στην διάρκεια των αιώνων. Η εκτροφή προβάτων Σαρδηνίας ανάγεται στην προρωμαϊκή περίοδο και αποτελεί αντικείμενο πολυάριθμων αναφορών στα γραπτά της Ρωμαϊκής περιόδου. Όπως έγραψε ο Maurice Le Lannou, διάσημος γάλλος γεωγράφος του δεύτερου μισού του αιώνα, η εκτροφή προβάτων χαρακτηρίζει το τοπίο και ενισχύει την αντίσταση των καλλιεργειών της ενδοχώρας της Σαρδηνίας. Ο αριθμός των προβάτων υπερβαίνει κατά πολύ τα τρία εκατομμύρια κεφάλια, τα περισσότερα από τα οποία είναι ελεύθερας βοσκής. Ο προαναφερθείς επιστήμονας αναφέρεται επίσης στο πόσο επικερδές ήταν το εμπόριο νεαρών αρνιών γάλακτος το 1770.

4.5. Μέθοδος παραγωγής:

Αρνί το οποίο παράγεται αποκλειστικά και μόνο με βάση πρόβατα φυλής Σαρδηνίας «γάλακτος» μη διασταυρωμένα ή αποκλειστικά και μόνο με βάση πρόβατα φυλής Σαρδηνίας μη διασταυρωμένα ή διασταυρωμένα στην πρώτη γενιά με φυλές Ile de France ή Berrichon du Cher ή άλλες φυλές ιδιαίτερα εξειδικευμένες και δοκιμασμένες.

4.6. Δεσμός:

Τα χαρακτηριστικά του αρνιού Σαρδηνίας αντανακλούν πλήρως τον δεσμό με την περιοχή προέλευσης. Η έντονη γεύση αυτού του αρνιού που θυμίζει γεύση θηράματος είναι χαρακτηριστική των εκτροφείων όπου το αρνί τρέφεται με μητρικό γάλα και φυσικές τροφές. Το αρνί Σαρδηνίας διακρίνεται επίσης για το μαλακό και άσπρο του κρέας, το έντονο άρωμά του και την υψηλή θρεπτική του αξία. Το αρνί αυτό χαρακτηρίζεται επίσης από τις περιορισμένες διαστάσεις του, την τρυφερότητά του, το γεγονός ότι χωνεύεται εύκολα και την χαμηλή λιπαρότητά του.

4.7. Δομή του ελέγχου:

Όνομασία: Organismo Controllo Produzioni Origine Animali (OCPA)

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

4.8. Επισήμανση:

Τίθεται μία σφραγίδα επί της συσκευασίας των ολόκληρων ή/και τεμαχισμένων σφαγίων. Το τυποποιημένο λογότυπο παρουσιάζει ένα αρνί του οποίου διακρίνονται καθαρά το κεφάλι και ένα πόδι. Το εξωτερικό περίγραμμα έχει το σχήμα της Σαρδηνίας. Ο χρησιμοποιούμενος τυπογραφικός χαρακτήρας για την ένδειξη «Agnello di Sardegna» είναι Block.

Το περίγραμμα της σφραγίδας και του αρνιού είναι σε Pantone 350 (κυανό 63 %, κίτρινο 90 % και μαύρο 63 %)· το φόντο της σφραγίδας είναι σε Pantone 5763 (κυανό 14 %, κίτρινο 54 % και μαύρο 50 %).

4.9. Εθνικές απαιτήσεις: —

Αριθ. ΕΚ: IT/00097/99.06.05·

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 4 Νοεμβρίου 1999.