

OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2014/C 466/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud de modificación, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽¹⁾.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

REGLAMENTO (CE) N° 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽²⁾

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 9

«AGNELLO DI SARDEGNA»

N° CE: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

IGP (X) DOP ()

1. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Denominación del producto
- Descripción
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de producción
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales
- Otros [Envasado]

2. Tipo de modificación

- Modificación del documento único o de la ficha resumen.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada de la que no se haya publicado ni el documento único ni el resumen.
- Modificación del pliego de condiciones que no implica ninguna modificación del documento único publicado [artículo 9, apartado 3, del Reglamento (CE) n° 510/2006].
- Modificación temporal del pliego de condiciones que obedezca a medidas sanitarias o fitosanitarias obligatorias impuestas por las autoridades públicas [artículo 9, apartado 4, del Reglamento (CE) n° 510/2006].

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Sustituido por el Reglamento (UE) n° 1151/2012.

3. Modificaciones

Descripción

- Se elimina la indicación del contenido máximo en proteínas. Con la nueva formulación se permite que el consumidor disponga de carne de «Agnello di Sardegna» con un contenido en proteínas más alto que el fijado actualmente.
- Se modifica el valor del extracto etéreo indicado en el pliego de condiciones, pasando de «inferior al 3 %» a «inferior al 3,5 %». Tratándose de animales criados total o parcialmente al aire libre y en un ambiente totalmente natural, las condiciones climáticas y ambientales particulares pueden determinar una variación de dicho valor en la canal, aspecto que es necesario tener en cuenta para evitar la exclusión injustificada del mercado de carnes de «Agnello di Sardegna» obtenidas respetando escrupulosamente las directrices de cría determinadas en el pliego de condiciones.

Método de producción

- Se amplían los límites de peso de las categorías «da latte» (lechal) y «leggero» (ligero). La categoría de cordero «da latte» pasa de 5-7 kg a 4,5-8,5 kg. La disminución del peso mínimo la han solicitado los criadores que practican la cría en zonas montañosas o de difícil acceso; los animales de estas zonas suelen ser de dimensiones menores que los de la llanura. El aumento del peso máximo se hace necesario por la mejora genética de las razas y la mejora de las condiciones de cría y del bienestar del ganado ovino, que han permitido la obtención de corderos lechales de peso superior (aunque no en gran medida) al indicado en el pliego de condiciones de producción. Como consecuencia de esta ampliación, el peso mínimo previsto para la categoría «leggero» pasa de 7 a 8,5 kg.

Envasado

- Con el fin de responder a las exigencias de la gran distribución, que reclama cada vez más la posibilidad de elaborar el producto en el propio punto de venta, se ha dispuesto la eliminación del vínculo geográfico en las fases de preparación y envasado de los cortes del «Agnello di Sardegna» dentro de la Región de Cerdeña.
- Se ha dispuesto la inclusión del corte del «torso» obtenido de la eliminación de la cabeza y las vísceras. La inclusión de este corte permite identificar mejor los cortes que se pueden obtener una vez separadas la cabeza y las vísceras.

DOCUMENTO ÚNICO

REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios ⁽³⁾

«AGNELLO DI SARDEGNA»

Nº CE: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

IGP (X) DOP ()

1. Denominación

«Agnello di Sardegna».

2. Estado miembro o tercer país

Italia.

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio

3.1. Tipo de producto

Clase: 1.1 Carne fresca (y despojos).

3.2. Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1

En el momento del despacho al consumo, el «Agnello di Sardegna» IGP presenta a la vista las siguientes características: carne blanca, de textura fina, compacta pero tierna a la cocción y ligeramente infiltrada de grasa, con masas musculares no excesivamente desarrolladas y un equilibrio justo entre el esqueleto y la musculatura.

El examen organoléptico debe poner de manifiesto características tales como la consistencia tierna, la jugosidad, un aroma delicado y la presencia de olores particulares, típicos de una carne joven y fresca.

⁽³⁾ Sustituido por el Reglamento (UE) nº 1151/2012.

Además, debe poseer las siguientes características fisicoquímicas:

pH	> 6
Proteínas (en base húmeda)	≥ 13 %
Extracto etéreo (en base húmeda)	< 3,5 %

La carne del «Agnello di Sardegna» IGP procede de corderos nacidos y criados en Cerdeña, procedentes de ovejas de raza sarda o de cruces de primera generación con razas de carne «Ile-de-France» y «Berrichon-du-Cher» u otras razas de carne altamente especializadas y bien conocidas.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

Los corderos deben alimentarse exclusivamente con leche materna (lactancia natural) en el caso del tipo «da latte» (4,5-8,5 kg), complementada con alimentos naturales (forrajes y cereales), frescos o desecados, y plantas que crecen de forma espontánea, característicos del hábitat de Cerdeña, en el caso del tipo «leggero» (8,5-10 kg) y del tipo «da taglio» (de corte) (10-13 kg).

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

La IGP «Agnello di Sardegna» está exclusivamente reservada a los corderos nacidos, criados y sacrificados en Cerdeña.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

En lo que se refiere a la venta de canales de corderos enteras dentro de la zona de producción, no se propone ningún envasado en especial; las canales pueden comercializarse enteras, respetando las normas higiénico-sanitarias vigentes y utilizando medios de transporte refrigerados adecuados.

El «Agnello di Sardegna» IGP puede despacharse al consumo entero o troceado en los cortes que se indican a continuación:

a) Agnello di Sardegna «da latte» (4,5 – 8,5 Kg)

- 1) entero;
- 2) media canal: obtenida mediante el corte sagital de la canal en partes simétricas;
- 3) cuarto anterior y posterior (entero o en filetes);
- 4) cabeza y vísceras;
- 5) torso: obtenido mediante la separación de la cabeza y las vísceras;
- 6) paletilla, pierna y lomo (partes anatómicas enteras o en filetes);
- 7) envasado mixto (surtido de las partes anatómicas anteriormente descritas).

b) Agnello di Sardegna «leggero» (8,5 – 10 kg) y Agnello di Sardegna «da taglio» (10 – 13 kg):

- 1) entero;
- 2) media canal: obtenida mediante el corte sagital de la canal en partes simétricas;
- 3) cuarto anterior y posterior (entero o en filetes);
- 4) cabeza y vísceras;
- 5) torso: obtenido mediante la separación de la cabeza y las vísceras;
- 6) pierna doble: comprende las dos piernas enteras, incluido el chuletero de riñonada (derecho e izquierdo);

- 7) chuletero de riñonada inglés: comprende la parte superior dorsal, incluidas las dos últimas costillas y las paredes abdominales;
- 8) lomo: comprende la parte dorsal superior anterior;
- 9) grupa: comprende los dos medios «roast beef»;
- 10) parte anterior de la canal: comprende las paletillas, las costillas inferiores, el pescuezo y las costillas superiores de la parte anterior;
- 11) corte «mariposa»: comprende las dos paletillas unidas al pescuezo;
- 12) pierna trasera: comprende la pierna, el muslo, la región íleo-sacra y la parte posterior de los lomos;
- 13) pierna trasera acortada: comprende los miembros posteriores de la región íleo-sacra y la parte posterior de los lomos.

Otros cortes:

- 14) chuletero de riñonada: comprende la región íleo-sacra con la última vértebra lumbar o sin ella;
- 15) solomillo: comprende la región lumbar;
- 16) lomo cubierto: parte dorsal superior que comprende la primera y la segunda costilla;
- 17) lomo descubierto: parte anterior que comprende las cinco primeras vértebras dorsales;
- 18) paletilla: entero;
- 19) cuello: comprende la región del pescuezo;
- 20) costillas superiores: comprende la región torácica inferior;
- 21) paletilla, pierna y lomo (partes anatómicas enteras o en filetes);
- 22) envasado mixto (surtido de las partes anatómicas anteriormente descritas).

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

La IGP «Agnello di Sardegna» debe despacharse al consumo entera o troceada y sobre los envases de las canales enteras o troceadas estampilladas con la IGP, o sobre las etiquetas colocadas en ellas, deberán figurar, en caracteres claros e indelebles, las indicaciones previstas por la normativa en la materia.

En particular, en los envases realizados al vacío o con otros sistemas legalmente autorizados deberán figurar:

- a) los elementos identificativos de la IGP «Agnello di Sardegna» y el logotipo;
- b) el tipo de carnes;
- c) la denominación del corte.

En el logotipo está representado un corderito estilizado del que se muestra la cabeza y una pata. El contorno externo tiene la forma de Cerdeña. El carácter tipográfico utilizado para el logotipo «Agnello di Sardegna» es el Block.

El borde del logotipo y del cordero son de color Pantone 350 (cian 63 % – amarillo 90 % – negro 63 %); el fondo del logotipo es de color Pantone 5763 (cian 14 % – amarillo 54 % – negro 50 %).



Está prohibido añadir a la indicación geográfica protegida cualquier calificativo que no esté expresamente previsto, incluidos los siguientes adjetivos: fino, selecto, seleccionado, superior, genuino.

No obstante, se permite utilizar menciones geográficas adjuntas que sean veraces, tal como nombres histórico-geográficos, nombres de municipios, fincas, explotaciones y haciendas, con referencia a la cría, al sacrificio y al envasado del producto, a condición de que no tengan un significado laudatorio y no induzcan a error al consumidor. Tales menciones deberán tener unas dimensiones iguales a un tercio de las dimensiones de los caracteres con los que figure representada la abreviatura IGP en la etiqueta.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona destinada a la cría del «Agnello di Sardegna» abarca todo el territorio de la región de Cerdeña.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. *Carácter específico de la zona geográfica*

La isla de Cerdeña tiene un clima esencialmente mediterráneo, caracterizado por inviernos benignos y relativamente lluviosos y veranos secos y cálidos.

La influencia del mar se hace notar prácticamente en toda la isla y, por consiguiente, las temperaturas, mitigadas por el mar, presentan medias que no oscilan excesivamente: la media anual se sitúa entre los 14 °C y los 18 °C. Las lluvias se concentran entre los meses de noviembre y diciembre, estando prácticamente ausentes en los meses de julio y agosto; en el resto del año, su aparición es muy irregular. En términos globales, las precipitaciones no son extremadamente escasas (valores medios: 500-800 mm/año).

Uno de los fenómenos meteorológicos que cabe destacar en Cerdeña es ciertamente el viento; el mistral, viento frío que proviene del noroeste, sopla con mucha violencia, con mayor frecuencia en invierno, pero también de forma irregular en las restantes estaciones. Aunque al final del otoño prevalecen los vientos templados y húmedos procedentes del Atlántico, al comienzo de la primavera soplan los vientos cálidos y secos procedentes de África, es decir, del sur.

La isla de Cerdeña, debido asimismo a su escasa población y a su carácter insular, que ha favorecido su separación de lo que la rodea, ha conservado hasta la actualidad numerosos aspectos naturales originales, muchos de los cuales son realmente peculiares: con frecuencia, el paisaje se presenta salvaje, adusto y sin presencia humana, lo cual, en algunos puntos, resulta de una belleza y de un poder evocador raros en la zona mediterránea. Por esta razón, la flora sarda ha conservado en buena parte intactas algunas especies vegetales muy antiguas, que en otros lugares han sufrido, por el contrario, transformaciones o han quedado extinguidas. La mayor parte de la superficie de la isla, donde, tradicionalmente, el pastoreo al aire libre e itinerante ha sido siempre la actividad dominante, está ocupada por pastizales, consistentes bien en estepas de gramíneas, bien en formaciones arbustivas. La formación vegetal más rica, vasta y vigorosa es claramente el bosque bajo mediterráneo, que caracteriza el paisaje de Cerdeña hasta los 800 m de altura, formando a veces pintorescos bosquecillos aislados en los desnudos acantilados costeros. El monte bajo es la típica combinación vegetal perennifolia que incluye arbustos que pueden ser altos -en tal caso se trata del «monte alto», donde los arbustos alcanzan hasta 4 o 5 m de altura cuando encuentran suelos más profundos y mayor humedad-, entre los cuales cabe destacar el oleastro, es decir, el olivo silvestre, el lentisco, el algarrobo, el mirto, el laurel y la jara; en las orillas de los torrentes hay a menudo densas matas de adelfas. También hay un monte bajo empobrecido, con arbustos de unos 50 cm de altura, llamado comúnmente garriga, que está formado por especies como la salvia, el romero, el brezo, el tomillo, la retama, etc.; son asimismo interesantes las formaciones de palmeras enanas.

5.2. *Carácter específico del producto*

El «Agnello di Sardegna» IGP se caracteriza principalmente por su pequeño tamaño: destaca la diferencia entre la carne destinada al «Agnello di Sardegna» IGP y las carnes ovinas procedentes de animales de mayor peso y de aptitud múltiple, que se caracterizan con frecuencia por un marcado sabor que no es totalmente del agrado del consumidor. En comparación con estas últimas, el «Agnello di Sardegna» IGP se diferencia de hecho por un sabor siempre agradable, debido a que, en la parte grasa, escasean las grasas saturadas, en beneficio de las cadenas insaturadas (derivadas de la alimentación láctea de los animales en los pastos naturales), más digestivas y agradables.

La grasa de la canal es el complemento natural de la parte magra, y se pierde en su mayor parte durante la propia cocción, dejando la carne en su justo punto de untuosidad y palatabilidad, y, sobre todo, haciendo que sea más tierna y jugosa cuando se degusta. La carne del «Agnello di Sardegna» IGP se distingue de hecho por ser tierna y blanca, por tener un aroma intenso y por ser muy digestiva y magra.

El «Agnello di Sardegna» IGP es un alimento ideal, no solo desde el punto de vista del gusto, sino también por su perfil nutricional, ya que es rica en proteínas nobles. Estas características hacen que sea una carne especialmente indicada en las dietas de aquellas personas que necesitan consumir un alimento ligero, pero de alto valor energético.

El «Agnello di Sardegna» IGP es un producto biológicamente sano, completamente exento de sustancias contaminantes de tipo químico o biótico. Estos animales, dada su joven edad, no están sometidos a regímenes alimentarios forzados, al estrés ambiental ni a adulteraciones hormonales, ya que se crían al aire libre, en un entorno plenamente natural.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o una calidad específica, la reputación u otras características del producto (en el caso de las IGP)*

Las características del «Agnello di Sardegna» reflejan a la perfección el vínculo con el territorio de origen.

El sabor pronunciado y silvestre es propio de un animal criado con leche materna y con alimentos naturales, en total libertad. De hecho, el «Agnello di Sardegna» se cría según un método extensivo y de estabulación libre, y, por lo tanto, en un entorno plenamente natural, caracterizado por unos espacios vastos, expuestos desde siempre a una fuerte insolación y a los vientos y clima de Cerdeña.

La cría al aire libre determina de una manera prácticamente exclusiva la fuente de alimentación del «Agnello di Sardegna»: el tipo «da latte» se alimenta únicamente con leche materna y, a continuación, cuando crece, siguiendo libremente a la madre en el pastizal, su dieta se complementa con alimentos naturales, plantas forrajeras cultivadas, especies espontáneas y hierbas aromáticas características del hábitat de la isla. Con el tiempo, el ovino sardo ha adecuado su ciclo biológico y reproductivo a las condiciones del entorno en el que vive; por esta razón, los partos se producen sobre todo al final del otoño, coincidiendo con las primeras lluvias y el despertar consiguiente de la vegetación. Por estos motivos, esta carne es especialmente apreciada desde el punto de vista organoléptico. Además, la alimentación con leche materna no solo influye en la cantidad de grasa, sino que determina también su calidad. De hecho, las grasas ingeridas durante la lactancia determinan la composición de los lípidos corporales en todo el período de crecimiento. Además, la cría al aire libre garantiza la buena salud y propicia la práctica del ejercicio físico, especialmente en un entorno natural como el de Cerdeña, caracterizado por unos espacios vastos, la ausencia de instalaciones industriales de mucha envergadura y la escasa antropización del territorio. El territorio de Cerdeña tienen un rasgo común que explica su increíble uniformidad: la desnudez de los horizontes —por falta de árboles cultivados— que recuerdan de manera constante la preponderancia del pastoreo. No se trata de una apariencia engañosa: Cerdeña es una isla de pastores; la economía pastoril es, con mucha diferencia, la más importante de la isla. Nuestra isla posee, de hecho, el 40 % de toda la cabaña ovina italiana: hay 16 410 explotaciones esparcidas por todo el territorio de la isla donde se crían 3 294 044 cabezas de ganado.

Cerdeña ha sido durante siglos, y lo sigue siendo hoy en día, una tierra de pastoreo. Dicha actividad se remonta al período prenurágico: entre los pueblos nurágicos se han encontrado restos de los primeros objetos para la elaboración de la leche. Las referencias pertenecientes a la época romana son muy numerosas. La raza ovina «sarda» ha ido arraigando en el territorio sardo a través de una larga adaptación, fruto de la experimentación secular de los ganaderos y, especialmente, del largo proceso de adaptación entre los hombres y el territorio, y entre los hombres, el territorio y las razas animales.

Hoy al igual que en siglos pasados, el cuidado y las atenciones de los pastores no han experimentado cambios. Y así, perpetuando gestos seculares, se han logrado mantener, perfectamente íntegras e inimitables, la pureza y la excelencia del «Agnello di Sardegna». Hoy como ayer.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

[Artículo 5, apartado 7, del Reglamento (CE) n° 510/2006 (*)]

La presente Administración inició el procedimiento nacional de oposición mediante la publicación de la propuesta de modificación de la IGP «Agnello di Sardegna» en la Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n° 61 de 14 de marzo de 2014.

El texto consolidado del pliego de condiciones puede consultarse en el sitio Internet siguiente:
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

o bien

accediendo directamente a la página de bienvenida del sitio del Ministerio de Políticas Agrícolas y Forestales (www.politicheagricole.it) y clicando después en «Qualità e sicurezza» (en la parte superior, a la derecha de la pantalla) y por último en «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

(*) Véase la nota 3.