

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine**

(2014/C 466/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012<sup>(1)</sup> artiklile 51.

## MUUTMISTAOTLUS

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006****põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta<sup>(2)</sup>****MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9****„AGNELLO DI SARDEGNA”****EÜ nr: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014****KGT ( X ) KPN ( )****1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu [Pakendamine]

**2. Muudatus(t)e liik**

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine
- Registreeritud KPNI või KGT muutmine, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmine, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmine, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või füto-sanitaarmedetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

### 3. Muudatus(ed)

#### Toote kirjeldus

- Maksimaalse valgusisalduse näitaja jäetakse välja. Uue sõnastuse kohaselt võib tarbija saada ka praegusest suurema valgusisaldusega talleliha „Agnello di Sardegna”.
- Muudetud on spetsifikaadis osutatud eetrikstrakti sisalduse näitajat. Varasema „alla 3 %” asemel on nüüd „alla 3,5 %”. Kuna lambaid kasvatatakse looduslikus keskkonnas täielikult või pooleldi vabapidamisel, võib rümba eetrikstrakti sisalduse varieeruvust selgitada eriliste kliima- ja keskkonnatingimuste mõjuga, ning selleks et ei tekiks ohtu, et tootespetsifikaadis kindlaks määratud meetodil kasvatatud talleliha „Agnello di Sardegna” turult ebaõiglaselt kõrvale tõrjutaks, tuleb osutatud aspekti arvesse võtta.

#### Tootmismeetod

- Suurendatud on ka piimatalle ja kerge talle kaaluvahemikke. Piimatalle kaaluvahemik on nüüd endise „5–7 kg” asemel „4,5–8,5 kg”. Miinimumkaalu vähendamisega seotud muutmist taotlesid lambakasvatajad, kes karjatavad lambaid mägistel või raskesti juurdepääsetavatel aladel. Kõnealustes mägipiirkondades kasvatatud talled on tõepoolest väiksemad kui tasandikul kasvatatud talled. Kaalu ülempiiri suurendamist oli seevastu vaja lambatõugude geneetiliste omaduste ja kasvatustingimuste parandamiseks, samuti selliste lammaste heaolu tõstmiseks, kelle piimatalled on suurema kaaluga kui tootespetsifikaadis varem ette nähtud. Seetõttu suurendatigi kergete tallede puhul ette nähtud vähimat kaalu 7 kg-lt 8,5 kg-le.

#### Pakendamine

- Selleks et tulla vastu suurte jaekaubandusettevõtjate üha sagedamini esitatavale taotlusele töödelda toodet oma müügipunktis, on jäetud välja geograafilise piirkonnaga seotud nõue, mille kohaselt pidi talle „Agnello di Sardegna” töötlemine ja lõiketükkide pakendamine toimuma Sardiinia maakonnas.
- Otsustatud on lisada lõiketükk nimetusega „eesveerandi osa”, mis on saadud pea ja sisikonna eemaldamisel. Selle lõiketüki lisamine võimaldab pea ja sisikonna eemaldamisel saadud lõiketükki paremini eristada.

#### KOONDDOKUMENT

### NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

#### põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta <sup>(1)</sup>

#### „AGNELLO DI SARDEGNA”

EÜ nr: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

KGT ( X ) KPN ( )

#### 1. Nimetus

„Agnello di Sardegna”

#### 2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

#### 3. Põllumajandustoodete või toiduaine kirjeldus

##### 3.1. Toote liik

Klass: 1.1. Värske liha (ja rups)

##### 3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Tarbimisse andmisel peab kaitstud geograafilise tähisega „Agnello di Sardegna” hõlmatud liha olema järgmiste nähtavate omadustega: valge, peene koega, tihe, kuid kuumtöödelduna pehme, kergelt läbikasvanud, mitte liiga rohke lihaskoega ning luude ja lihaste õige tasakaaluga.

Organoleptilisel vaatlusel peab liha olema õrn, mahlane, õrna aroomiga ning noorele ja värsele lihale iseloomuliku lõhnaga.

<sup>(1)</sup> Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Lisaks peavad lihal olema järgmised keemilis-füüsikalised omadused:

pH	> 6
Valgud (massist)	≥ 13 %
Eetrikstrakt (massist)	≥ 3,5 %

Liha „Agnello di Sardegna” (KGT) saadakse Sardiinias sündinud ja kasvanud talledelt, kelle vanemad on tõupuhtad Sardiinia tõugu lambad või esimese põlvkonna ristandid selliste lihatõugudega nagu Ile De France ja Berrichon Du Cher või muud väga spetsialiseeritud ja kontrollitud lihatõud.

3.3. *Toorained (üksnes töödeldud toodete puhul)*

—

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

Piimatallesid (4,5–8,5 kg) tuleb sööta üksnes emapiimaga (loomulik imetamine) ning kergetele (8,5–10 kg) ja lõikamiseks ettenähtud (10–13 kg) talledele tuleb lisasöödana anda värsket ja/või kuivatatud looduslikku sööta (hein ja teravili) ning Sardiinia saarele iseloomulikke metsikuid taimi.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kaitstud geograafilist tähist „Agnello di Sardegna” võib kasutada üksnes Sardiinias sündinud, kasvatatud ja tapetud tallede puhul.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Tervete tallerümpade müümisel tootmispiirkonnas ei ole ette nähtud ühtegi erilist pakendamisviisi, rümpasid võib turustada tervelt, järgides kehtivaid hügieeni- ja tervishoiueeskirju ning kasutades asjakohaseid külmutusseadmetega transpordivahendeid.

Rümba, mis on kaitstud geograafilise tähisega „Agnello di Sardegna”, võib tarbimisse lubada tervena ja/või järgmiste jaotustükkidena:

a) „Agnello di Sardegna” piimatall (4,5–8,5 kg):

1. terve rümp,
2. poolrümp: pikisuunas kaheks sümmeetriliseks tükiks lõigatud rümp,
3. eesveerand ja tagaveerand (terved või viilutatud osad),
4. pea ja sisikond,
5. eesveerandi osa: pea ja sisikonna eemaldamisel saadud tükk,
6. abatükk, reietükk, karree (terved või viilutatud osad),
7. segupakk (eespool kirjeldatud osadest koosnev segu);

b) Agnello di Sardegna „kerge” tall (8,5–10 kg) ja lõikamiseks ettenähtud tall (10–13 kg):

1. terve,
2. poolrümp: pikisuunas kaheks sümmeetriliseks tükiks lõigatud rümp,
3. eesveerand ja tagaveerand (terve või viilutatud),
4. pea ja sisikond,
5. eesveerandi osa: pea ja sisikonna eemaldamisel saadud tükk,
6. tagaosas: koosneb kahest tervest reietükist ja sadulast (parem ja vasak),

7. inglise sadul: koosneb seljatüki ülemisest osast koos kahe viimase ribi ja kõhuäärtega,
8. karree: sisaldab seljatüki ülemist esiosa,
9. ristluutükk: koos kahe fileetükiga,
10. lühikesed eesveerandid: abatükid, alumised ribid, kael ja esiosa karbonaaditükid,
11. liblikas: sisaldab kaht abatükki, mis on kaela juurest ühendatud,
12. tagaosas: sisaldab sääreosa, reie, kubeme- ja vaagnaosa ning nimmetükkide tagumist osa,
13. lühike tagaosas: sisaldab kubeme- ja vaagnaosa ning nimmetükkide tagumist osa.

Muud jaotustükid:

14. sadul: sisaldab kubeme- ja vaagnaosa koos viimase nimmelüluga või ilma,
15. filee: sisaldab nimmeosa,
16. kaetud karree: seljatüki ülemine osa koos esimese ja teise ribiga,
17. katmata karree: esiosa, mis koosneb viiest esimesest rinnalulist,
18. abatükk; terve,
19. kaelalõiketükk: sisaldab kaelaosa,
20. karbonaad: sisaldab rindkere alumist osa,
21. abatükk, reietükk, karree (terved või viilutatud osad),
22. segupakk (eespool kirjeldatud anatoomilistest osadest koosnev segu).

### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Liha „Agnello di Sardegna” (KGT) lubatakse vabasse ringlusse tervelt ja/või tükkidena ning tervete rümpade ja/või tükkide pakendile, mis on märgistatud KGT tähisega, või pakendile lisatud märgisele tuleb kanda selgete ja kustutamatu tähtedega teave, mida nõutakse vastavates õigusaktides.

Eelkõige peab vaakumpakendis või muude seadusega lubatud süsteemi abil pakendatud toodetele olema märgitud:

- a) „Agnello di Sardegna” KGT ja logo,
- b) liha liik,
- c) jaotustüki nimetus.

Nimetuse logo kujutab stiliseeritud lambatalle, kellest on esile toodud pea ja üks jalg. Väliskontuur on Sardiinia kujuga. Sõnade „Agnello di Sardegna” puhul kasutatav kirjatüüp on plokk-kiri.

Märgi ja tallekujutise piirjoone värv on Pantone 350 (tsüaan 63 % – kollane 90 % – must 63 %); märgi tausta värv on Pantone 5763 (tsüaan 14 % – kollane 54 % – must 50 %).



Kaitstud geograafilisele tähisele on keelatud lisada mis tahes spetsifikaadivälisest iseloomustust, sealhulgas omadusi: *fine* (puhas), *scelto* (kvaliteetne), *selezionato* (valitud), *superiore* (kõrgem kategooria), *genuino* (autentne).

Siiski on lubatud lisada tõeseid kohanimelisi täiendeid, nagu ajaloolis-geograafiline nimi, kommuuni, maavalduse, põllumajandusettevõtte või ettevõtte nimi, viitega kasvatamisele, tapmisele ja toote pakendamisele, kui need ei ole toodet kiitva ja tarbijat eksitava iseloomuga. Nimetatud võimalike märgete suurus märgisel peab vastama kolmandikule KGT kirjutamiseks kasutatud tähtede suurusest.

#### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Agnello di Sardegna” saamiseks sobivate tallede kasvatuspiirkond on kogu Sardiinia maakonna territoorium.

#### 5. Seos geograafilise piirkonnaga

##### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Sardiinia on peamiselt vahemerelise kliimaga saar, mida iseloomustavad pehmed ja suhteliselt vihmased talved ning kuivad ja soojad suved.

Mere mõju ulatub saarel peaaegu kõikjale ja seega on keskmine temperatuur suhteliselt madal: aasta keskmine temperatuur on vahemikus 14–18 °C. Vihma sajab peamiselt novembrist detsembrini, samas kui juulis ja augustis vihma praktiliselt ei esine; ülejäänud osal aastast on sademete esinemine väga ebakorrapärane. Aastane sademete hulk ei ole väga väike (keskmiselt 500–800 mm/aastas).

Sardiinia olulistest kliimaatilistest teguritest võib kindlasti nimetada tuulisust: sagedamini talvel, kuid aeg-ajalt ka muudel aastaaegadel, puhub väga tugev külm loodetuul mistraal. Hilissügisel on valdavad Atlandi ookeanilt puhuvad mõõdukad ja niisked tuuled ning varakevadel Aafrikast, st lõunast puhuvad soojad ja kuivad tuuled.

Peamiselt oma hõreda asustuse ja saarelise iseloomu tõttu on Sardiinia olnud ümbritsevast eraldatud ja tänaseni on säilinud suures osas puutumatusena looduslik eripära, mis on väga ainulaadne: maastik on sageli metsik, karm ja ilma inimasustusega; paiguti on sel Vahemere piirkonna kohta haruldane ilu ja võlu. Seetõttu on Sardiinia taimestik säilinud peaaegu puutumatusena mõned väga vanad taimeliigid, mis mujal on kas muutunud või kadunud. Suurema osa saarest, kus rändkarjakasvatus vabas õhus on olnud traditsiooniliselt peamine tegevusala, moodustab karjamaa, mis koosneb nii heintaimedega kaetud steppidest kui ka põõsastikest. Kõige rikkalikum, levinud ja elujõulisem taimestik on selgelt vahemere makja, mis iseloomustab Sardiinia maastikku kuni 800 meetri kõrguseni ja moodustab kohati üksikuid maalilisi põõsastikke tühjadel rannakaljudel. Makja on tüüpiline igihaljas taimestik, kuhu kuuluvad ka kõrged põõsad – sellisel juhul räägitakse kõrgest makjast, kus põõsad võivad ulatuda ka 4–5 m kõrguseni, kui nad kasvavad sügavamal ja niiskemal pinnasel – peamised liigid on oleaster ehk metsoliivipuu, masticpistaatsia, jaanileivapuu, mürt, loorber, kadakas ja kiviroosik; mägijõgede kallastel kasvab sageli oleander. Peale selle on olemas vaesem makja umbes 50 cm kõrguste põõsastega, mida üldiselt nimetatakse gariigiks ning kus kasvavad salvei, rosmariin, eerika, aed-liivatee, leetpõõsas jne. Huvitav on märkida kääbuspalmide esinemist.

##### 5.2. Toote eripära

Liha „Agnello di Sardegna” (KGT) peamine eripära on väikesed mõõtmed: liha erineb selgelt suurema kaalu ja erinevate kasutusomadustega lambatõugude lihast, millel on sageli iseloomulik maitse, mis tarbijale alati meelepärane ei ole. Viimasest erineb „Agnello di Sardegna” (KGT) oma alati meeldiva maitse poolest, mis tuleneb küllastunud rasvhapete vähesest sisaldusest rasvkoes ning paremini seeditavate ja maitsvamate küllastumata ahelate suuremast hulgast (kuna loomi toidetakse piimaga ja peetakse vabas õhus).

Rümbas leiduv rasv on liha loomulik täiendus ja suurem osa sellest sulab küpsetamise ajal, andes lihale mahlakuse ja maitse ning eelkõige muutes selle pehmemaks ja maitsvamaks. Liha „Agnello di Sardegna” (KGT) on iseloomulikult pehme ja valge, lõhn on tugev, liha on kergesti seeditav ja taine.

„Agnello di Sardegna” (KGT) on ideaalne toiduaine nii oma maitseomaduste kui ka toiteväärtuse poolest, kuna sisaldab rikkalikult valke. Nende omaduste tõttu on see liha eriti soovitatav nende inimeste dieedis, kes vajavad kerget, kuid suure energiasisaldusega toitu.

„Agnello di Sardegna” (KGT) on bioloogiliselt tervislik, täiesti vaba keemilistest ja bioloogilistest saasteainetest. Kuna talled on nii noored, ei rakendata nende puhul sundsöötmist ega hormoonravi, puudub keskkonnast tulenev stress, nad kasvavad vabas õhus, täiesti looduslikus keskkonnas.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

„Agnello di Sardegna” omadused peegeldavad täielikult selle seost päritolupiirkonnaga.

Liha tugev ja „metsik” maitse on iseloomulik kasvatusviisile, kus talleid söödetakse emapiimaga ja loodusliku söödaga vabas õhus. Liha „Agnello di Sardegna” andvaid talleid kasvatatakse ekstensiivse meetodi järgi vabapidamisel, seega täiesti looduslikus keskkonnas, mida iseloomustab suur avarus ja mida mõjutavad tugev päikesekiirgus, tuuled ja Sardiinia kliima.

Vabas õhus kasvatamine muudab Sardiinia talle toiduvaliku peaaegu ainulaadseks: piimatallesid söödetakse üksnes emapiimaga ning hiljem, kui tall kasvab ja käib koos emaga karjamaal, täieneb tema toidulaud loodusliku söödaga, heina, metsikute taimede ja saarele iseloomulike maitsetaimedega. Sardiinia lammastel on aastate jooksul kohandanud oma elu- ja paljunemistsükli ümbritseva keskkonna tingimustele; seetõttu sünnivad talled peamiselt hilissügisel, esimeste vihmade ajal, kui ka taimestik uuesti ärkab. Neil põhjustel on tema lihal suurepäraseks organoleptilised omadused. Lisaks ei mõjuta emapiimaga söötmine mitte üksnes rasva kogust, vaid määrab ka selle kvaliteedi. Imetamise ajal omandatud rasvad määravad kindlaks keharasvade koostise kogu kasvuperioodi jooksul. Lisaks tagab vabas õhus kasvatamine selle, et lambad on terved ja saavad piisavalt füüsilist koormust, eriti sellises looduslikus keskkonnas nagu Sardiinia, mida iseloomustab avarus, suurte tööstusrajatiste puudumine ja hõre inimasustus. Sardiinia territooriumil on ühisjoon: avar vaateväli, kuna puud seal ei kasva, mis jätab mulje, et ülekaalus on karjakasvatus. See mulje ei olegi vale: Sardiinia on lambakarjaste saar; lambakasvatus on saare kõige olulisem majandustegevus. Saarel kasvab 40 % kogu Itaalia lammastest, üle kogu saare paikneb 16 410 ettevõtet 3 294 044 lambaga.

Sardiinia on seega ka tänapäeval lambakarjaste saar, nagu see on olnud juba sajandeid. Sardiinia lambakasvatus ulatub tagasi nuraagideeelsesesse ajastusse: nuraagide seest on leitud esimeste piima töötlemiseks kasutatud esemete jäänuseid. Palju viiteid on pärit ka Rooma ajastust. Sarda lambatõug on Sardiinia territooriumil juurdunud tänu pikaajalisele kohanemisele; see on karjakasvatajate sajanditepikkuse eksperimenteerimise viil. Põhimõtteliselt on see inimeste, territooriumi ja loomatõugude pikaajalise omavahelise kohanemise protsessi tulemus.

Lambakarjaste hool ja tähelepanu on täna samasugune kui sajandite eest. Ja niimoodi, iidseid kombeid kinnistades on säilitatud tänapäevani liha „Agnello di Sardegna” täielik ja kordumatu puhtus ja headus.

### Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 (\*) artikli 5 lõige 7)

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Agnello di Sardegna” tunnustamise ettepaneku 14. märtsi 2014. aasta Itaalia Vabariigi Teatajas nr 61.

Toote spetsifikaadi täielik tekst on saadaval veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ja

otse põllu-, toidu- ja metsamajandusministeeriumi veebisaidil ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), klõpsates „Qualità e sicurezza” („Kvaliteet ja ohutus”; ekraanil ülal paremal) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE” („ELi läbivaatuks esitatud spetsifikaadid”).

(\*) Vt joonealune märkus 3.