

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2012/C 197/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"AGNELLO DEL CENTRO ITALIA"

EY-N:o: IT-PGI-0005-0808-18.05.2010

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi:**

"Agnello del Centro Italia"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**3.1 *Tuotelaji:*

Luokka 1.1 – Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:*

Agnello del Centro Italia saadaan alle 12 kuukauden ikäisinä teurastettujen, jäljempänä lueteltuihin paikallisiin rotuihin kuuluvien tai niiden kanssa risteytettyjen karitsojen ruhoista: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca, Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola ja Pecora delle Langhe. Ruhot luokitellaan seuraaviin kolmeen luokkaan: Agnello leggero (kevyt karitsa), paino 8,01–13,0 kg, kevyiden karitsojen yhteisön luokitteluasteikon mukainen rasvaisuusluokka 1, 2 tai 3; Agnello pesante (painava karitsa), paino vähintään 13,01 kg, lampaanruhojen yhteisön luokitteluasteikon mukainen lihakkuusluokka U, R tai O ja rasvaisuusluokka 2, 3 tai 4; Castrato (kuohittu), paino vähintään 20,0 kg, lampaanruhojen yhteisön luokitteluasteikon mukainen lihakkuusluokka E, U tai R ja rasvaisuusluokka 2, 3 tai 4.

(¹) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Lihan pH-arvo mitataan *Longissimus toraci* -lihaksesta, ja se on 6,15–6,80, jos mittaus tehdään sen jälkeen, kun kaikki teurastusvaiheet on suoritettu loppuun ja ennen tuhojen jäädyttämistä, ja 5,15–5,80, jos mittaus tehdään 24–30 tunnin kuluessa teurastuksesta.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Karitsoja on ruokittava vieroitukseen asti yksinomaan emänmaidolla. Sen jälkeen ravinto perustuu niityiltä ja laitumilta saataviin luonnonvaraisiin rehukasvilajeihin, palko- ja/tai heinäkasveihin, jotka ovat aina peräisin maantieteelliseltä alueelta. Kivennäisaineiden ja/tai vitamiinien sekä rehun lisääminen on sallittua, mutta niiden osuus saa olla enintään 0,4 kg päiväannoksesta eläintä kohti.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Karitsojen on synnyttävä ja ne on kasvatettava samalla, 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevalla tilalla.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Agnello del Centro Italia -karitsanliha on varustettava etiketillä, jossa on oltava seuraavat tiedot: Agnello del Centro Italia -karitsanlihan tunnus, tuotteen luokka (kevyt – painava – kuohittu) ja EU:n tunnus.



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Agnello del Centro Italia -karitsanlihan maantieteellinen tuotantoalue käsittää seuraavat alueet: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria ja Emilia-Romagna (Bolognan, Riminin, Forli-Cesenan ja Ravennan maakunnat kokonaisuudessaan sekä Modenan, Reggio nell'Emilian ja Parman maakunnat siltä osin, kuin ne rajoittuvat moottoritien A1 (Bologna-Milano) osuuteen, joka alkaa Bolognan maakunnan rajalta moottoritien A16 (Parma–La Spezia) risteyksessä ja jatkuu Toscanan rajalle Passo della Cisaan).

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Maantieteellinen alue sijoittuu kolmelle korkeusvyöhykkeelle: keskiosassa Apenniinien vuoristoon, jonka maaperä on pääosin kalkkikiveä, kukkuloille, joiden maaperä on enimmäkseen savipitoista, ja laaksojen pohjalla sijaitseville tasangoille, jotka ovat muodostuneet tulvien mukanaan tuomista aineista.

Vaihteleva ympäristö vaikuttaa määrällisesti ja laadullisesti kasvillisuuteen, ja laidunresurssien koostumus muuttuu asteittain edettäessä laaksoista korkeammalle.

Tämän ansiosta lampaat voivat käyttää ravinnokeksen laidunten ja niittyjen tarjoamia lajeja, jotka koostuvat pääasiassa heinäkasveihin kuuluvista rehu- ja palkokasveista.

Lammastalous on sopeutunut erinomaisesti Keski-Italian erityisiin ja vaikeisiin maantieteellisiin ja ilmastollisiin olosuhteisiin siirtolaiduntamisen ansiosta. Paimenet ovat jo ammoisista ajoista harjoittaneet sitä sekä saman korkeusvyöhykkeen sisällä että erityisesti eri korkeusvyöhykkeiden välillä, sekä rajoitetulla että laajalla alueella, hyödyntäen alueiden erilaisia laidunresursseja siirtämällä katraat talveksi rannikon tasankojen laitumille ja vastaavasti kevääksi ja kesäksi Apenniinien vuoristolaitumille. Tällainen käytäntö on esimerkillinen osoitus ekologisesta integraatiosta paikallisten tuotantojärjestelmien ja kyseisellä maantieteellisellä alueella hyödynnettävissä olevien resurssien välillä, ja sitä voidaan pitää myös eräänlaisena itsesääntelynä, jonka avulla lammastalous pystyy selviytymään epäsuotuisista ilmastolosuhteista ja lampaiden rehuntarpeen ja saatavilla olevien rehuresurssien välisestä epätasapainosta.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Agnello del Centro Italia -karitsanlihan erityisominaisuudet johtuvat eläinten painon nopean kasvun ja tuotoksen välisestä suhteesta.

Lihaskudoksen varhainen kehittyminen ilmenee teurastusvaiheessa tasapainoisena suhteena lihan ja luuston välillä. Tämä tekijä on etu kaupallisen tuottavuuden kannalta. Kuluttajat ja kaupan alan toimijat arvostavat nimenomaan muihin lammastuotteisiin, ja erityisesti paikallisilla markkinoilla runsaasti edustettuina oleviin maidontuotantoon käytettyihin rotuihin verrattuna parempaa tuotosta.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Tuote saadaan tuotantoalueelle vahvasti juurtuneista roduista ja niiden risteytyksistä, ja eräät näistä roduista ovatkin saaneet nimensä siitä, että ne ovat osoittautuneet sopeutuvansa erinomaisesti paikalliseen ympäristöön ja antavat hyvän tuotoksen. Agnello del Centro Italia -karitsanlihan tuotantoon käytetyn apenniinilaisrodun geneettisen perimän ansiosta nämä lampaat kasvavat muita alueella kasvatettuja rotuja ja/tai genotyyppejä nopeammin.

Myös lammastuotteen nimet todistavat niiden yhteydestä maantieteelliseen alueeseen. Keski-Italian lammastuotteen jatkuvat risteytykset, niiden sekoittuminen ja valikoituminen ovat saaneet aikaan yksilöitä, jotka ovat sopeutuneet täydellisesti alueen olosuhteisiin jopa siinä määrin, että rotuja on nimetty niiden kuntien nimien mukaan, joissa ne on onnistuttu kehittämään mahdollisimman tuottaviksi: Fabriano > Fabrianese, Pomarance > Pomarancina tai Visso > Sopravissana, joka yleistyi ensin Marchen alueella 1900-luvun alussa ja levisi sieltä Umbriaan, Toscanassa ja Laziossa sijaitsevalle Maremman alueelle, Rooman ympäristön maaseudulle ja aina Abruzzoon asti ja joka on erinomainen esimerkki laajamittaisesta siirtolaiduntamisesta. Muita rotuja ovat Massa Carraran maakunnassa sijaitsevasta Valle del Fornon laaksosta peräisin oleva Massese, Garfagnanassa sijaitsevaan Valle del Serchion laaksoon ja Val di Magran laaksoon (Lunigianan ja Pontremolin alueelle) levinnyt Garfagnina Bianca -populaatio ja Massa-Carraran maakunnan Lunigianassa Zerina alueelle levinnyt Zerasca.

Agnello del Centro Italia -karitsanlihan maine johtuu alueen perinteisten rotujen laatuominaisuuksista. Tuotosta lisäosa on lammastuotteen korkealaatuinen ravinto, jota ne nauttivat laiduntaessaan ulkona vähintään kahdeksan kuukautta vuodessa käyttäen hyväkseen runsaasti myös laitumilla ja niityillä kasvavia kotoperäisiä rehukasvilajeja. Toinen tärkeä tekijä on kasvattajien osaaminen ja heidän harjoittamansa jalostusvalinta tuotanto-ominaisuuksien laadun parantamiseksi.

Agnello del Centro Italia -karitsanlihan vakiintunut maine syntyi vuonna 1961, kun Associazione Nazionale della Pastorizia julkaisi kyseisen vuoden syyskuussa Castelluccio di Norcia (Perugia) järjestetyn alueidenvälisen lammastuotteen yhteisessä asiakirjassa, jossa todettiin, että "tavoitteena oli parantaa vuoristoalueiden elinoloja mahdollistamalla edellytykset laiduntalouden ja erityisesti Agnello del Centro Italia -karitsan kasvatuksen kehittämiseksi."

Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Ilmoitetaan, että Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 20 päivänä maaliskuuta 2010 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 66 ehdotuksen suojatun maatieteellisen merkinnän "Agnello del Centro Italia" hyväksymiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internet-osoitteessa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (<http://www.politicheagricole.it>) ja valitsemalla ensin "Qualità e sicurezza (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
