

DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012
Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode**

(2014/C 466/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾.

ZAHTJEV ZA IZMJENU

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006**o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽²⁾****ZAHTJEV ZA IZMJENU U SKLADU S ČLANKOM 9.****„AGNELLO DI SARDEGNA”****EZ br.: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014.****ZOZP (X) ZOI ()****1. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena**

- Naziv proizvoda
- Opis proizvoda
- Zemljopisno područje
- Dokaz o podrijetlu
- Način proizvodnje
- Povezanost
- Označivanje
- Nacionalni zahtjevi
- Ostalo (Pakiranje)

2. Vrsta izmjene

- Izmjena jedinstvenog dokumenta ili sažetka
- Izmjena specifikacije registriranog ZOI-ja ili ZOZP-a za koju nisu objavljeni ni jedinstveni dokument ni sažetak
- Izmjena specifikacije koja ne uključuje nikakve izmjene objavljenog jedinstvenog dokumenta (članak 9. stavak 3. Uredbe (EZ) br. 510/2006)
- Privremena izmjena specifikacije proizvoda zbog obveznih sanitarnih i fitosanitarnih mjera koje su uvela nadležna tijela javne uprave (članak 9. stavak 4. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

⁽²⁾ SL L 93, 31.3.2006., str. 12. Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

3. Izmjena (izmjene)

Opis proizvoda

- Ukida se navođenje najveće vrijednosti za sadržaj bjelančevina. Novom formulacijom potrošaču se omogućava konzumiranje janjetine „Agnello di Sardegna” s većim sadržajem bjelančevina od trenutno predviđenog.
- Vrijednost koja odgovara eterskom ekstraktu navedenom u specifikaciji proizvoda povećava se s manje od 3 % na manje od 3,5%. Budući da se životinje uzgajaju sa slobodnom ili djelomično slobodnom ispašom u potpuno prirodnom okruženju, raznolikost te vrijednosti s obzirom na trup može se objasniti posebnim klimatskim i okolišnim uvjetima. Taj je element potrebno uzeti u obzir kako bi se spriječilo neopravdano isključivanje s tržišta janjetine „Agnello di Sardegna” dobivene u skladu s načinom uzgoja utvrđenim u specifikaciji proizvoda.

Način proizvodnje

- Proširuju se rasponi težine predviđeni za kategorije „mliječne” i „lagane” janjadi. Kategorija za „mliječno” janje mijenja se s „5 do 7 kg” na „4,5 do 8,5 kg”. Smanjenje najmanje težine tražili su uzgajivači koji se bave uzgojem na planinskim i/ili teško dostupnim područjima jer su životinje uzgojene na tim područjima manje od onih uzgojenih u ravninama. Povećanje gornje granice težine pokazalo se pak potrebnim zbog genetskog poboljšanja pasmina i boljih uvjeta uzgoja te dobiti ovaca, čime se omogućilo dobivanje mliječne janjadi čija je težina nešto veća od one ranije navedene u specifikaciji. Stoga se najmanja težina predviđena za kategoriju „lagane” janjadi povećava sa „7” na „8,5” kg.

Pakiranje

- Kako bi se odgovorilo na zahtjeve velikih organiziranih distributera, koji sve češće žele mijenjati proizvod na vlastitim prodajnim mjestima, ukida se zemljopisno ograničenje koje se odnosi na postupke izrade i pakiranja rasjeka janjetine „Agnello di Sardegna” u regiji Sardinija.
- Dodaje se rasjek „neraskomadana prednja četvrtina” koja se dobiva uklanjanjem glave i utrobe, što omogućuje preciznije utvrđivanje rasjeka koji mogu proizlaziti od odvajanja glave i utrobe.

JEDINSTVENI DOKUMENT

UREDBA VIJEĆA (EZ) br. 510/2006

o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ⁽³⁾

„AGNELLO DI SARDEGNA”

EZ br.: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014.

ZOZP (X) ZOI ()

1. Naziv

„Agnello di Sardegna”

2. Država članica ili treća zemlja

Italija

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

Kada se stavlja na tržište, janjetina ZOZP-a „Agnello di Sardegna” ima sljedeća svojstva: bijelo meso fine teksture, čvrsto, ali mekano nakon kuhanja i blago prošarano mašću; male mišićne mase i odgovarajuće uravnoteženog omjera kostiju i mišićne mase.

Organoleptičkom se analizom moraju pokazati svojstva kao što su mekoća, sočnost, nježna aroma i prisutnost posebnih mirisa tipičnih za mlado i svježe meso.

⁽³⁾ Zamijenjena Uredbom (EU) br. 1151/2012.

Nadalje, janjetina ZOZP-a „Agnello di Sardegna” mora imati sljedeća kemijska i fizikalna svojstva:

pH	> 6
Bjelančevine (u dobivenom proizvodu)	≥ 13 %
Eterski ekstrakt (u dobivenom proizvodu)	< 3,5 %

Janjetina ZOZP-a „Agnello di Sardegna” dobiva se od janjeta ojanjenog i uzgojenog na Sardiniji koje potječe od sardinijske pasmine ovaca dobivenih bez križanja ili križanjem u prvoj generaciji s mesnim pasminama „Île-de-France” i „Berrichon-du-Cher” ili drugim visokospecijaliziranim i renomiranim mesnim pasminama.

3.3. *Sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla)*

Kod „mliječne” se janjadi (od 4,5 do 8,5 kg) ishrana zasniva uglavnom na majčinu mlijeku (prirodno dojenje), a kod „laganih” životinja (od 8,5 do 10 kg) i životinja „za rasjek” (od 10 do 13 kg) na unosu prirodne svježe i/ili sušene hrane (krmiva i žitarica) te divljih biljaka karakterističnih za otočno stanište Sardinije.

3.5. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Naziv ZOZP-a „Agnello di Sardegna” odnosi se isključivo na janjad ojanjenu, uzgojenu i zaklanu na Sardiniji.

3.6. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.*

Za prodaju cijelih janječih trupova na proizvodnom području ne predlaže se posebno pakiranje: trupovi se mogu prodavati cijeli u skladu s važećim zdravstvenim i higijenskim pravilima i uz korištenje primjerenih hladnjača za njihov prijevoz.

Janjetina ZOZP-a „Agnello di Sardegna” može se staviti u prodaju kao cijeli trup i/ili u komadima prema sljedećim rasjecima:

(a) „mliječno” janje „Agnello di Sardegna” (od 4,5 do 8,5 kg):

1. cijelo;
2. polovica: dobivena sagitalnim odvajanjem trupa na dva simetrična dijela;
3. prednja i stražnja četvrtina (cijele ili narezane);
4. glava i utroba;
5. neraskomadana prednja četvrtina: dobivena odvajanjem glave i utrobe;
6. plećka, but, kare (cijeli anatomske dijelovi ili narezani);
7. konfekcionirano meso (miješani sastav dobiven od prethodno opisanih anatomske dijelova).

(b) „lagano” janje „Agnello di Sardegna” (od 8,5 do 10 kg) i janje „Agnello di Sardegna” za „rasjek” (od 10 do 13 kg):

1. cijelo;
2. polovica: dobivena sagitalnim odvajanjem trupa na dva simetrična dijela;
3. prednja i stražnja četvrtina (cijele ili narezane);
4. glava i utroba;
5. neraskomadana prednja četvrtina: dobivena odvajanjem glave i utrobe;
6. stražnji dio: sastoji se od dva cijela buta i slabina (desne i lijeve);

7. janjeći kotlet: čini ga gornji leđni dio i obuhvaća dva posljednja rebra kao i potrbušinu;
8. kare: čini ih gornji prednji leđni dio;
9. križa: obuhvaća dva polufilea;
10. skraćena prednja četvrtina: sastoji se od potiljka i vrata, plečki, donjih rebara i kotleta prednjeg dijela;
11. plečka te vrat s potiljkom: sastoji se od dvije plečke i vrata s potiljkom;
12. cijeli but: sastoji se od kopita, buta, iliosakralne regije te stražnjeg dijela slabina;
13. skraćeni but: sastoji se od stražnjih dijelova iliosakralne regije te stražnjeg dijela slabina.

Ostali rasjeci:

14. slabina: obuhvaća iliosakralnu regiju sa zadnjim lumbalnim kralješkom ili bez njega;
15. file: obuhvaća lumbalni dio;
16. rebra: gornji leđni dio koji obuhvaća prva i druga rebra;
17. prednji dio karea: prednji dio koji čini prvih pet leđnih kralježaka;
18. plečka: cijela;
19. vrat: obuhvaća vratni dio;
20. kotleti: obuhvaćaju donji torakalni dio;
21. plečka, but, kare (cijeli anatomske dijelovi ili narezani);
22. konfekcionirano meso (miješani sastav dobiven od prethodno opisanih anatomske dijelova).

3.7. Posebna pravila za označivanje

Janjetina ZOZP-a „Agnello di Sardegna” mora se staviti u prodaju cijelo i/ili u komadima, a na pakiranju cijelih trupova i/ili komada koji nose naziv ZOZP-a ili na etiketama na pakiranjima valja naznačiti jasnim i neizbrisivim slovima oznake predviđene odgovarajućim standardima.

Posebno, vakuumirana pakiranja ili drugi zakonski odobreni tipovi pakiranja moraju sadržavati:

- (a) upućivanje na oznaku „Agnello di Sardegna” ZOZP i logotip;
- (b) vrstu mesa;
- (c) naziv rasjeka.

Na logotipu je prikazano stilizirano janje, odnosno glava i jedno kopito janjeta. Vanjski obris podsjeća na oblik Sardinije. Tipografija koja se rabi za naziv „Agnello di Sardegna” jest *block*.

Za vanjski se rub pečata i janjeta rabi *Pantone 350* (cijan 63 %, žuta 90 %, crna 63 %); za pozadinu pečata rabi se *Pantone 5763* (cijan 14 %, žuta 54 %, crna 50 %).



Zabranjeno je ZOZP-u dodavati bilo kakav navod koji nije izričito predviđen, uključujući pridjevke: *fine* (fino), *scelto* (kvalitetno), *selezionato* (odabrano), *superiore* (vrhunsko), *genuino* (autentično).

Međutim, dozvoljeno je rabiti dodatne autentične zemljopisne oznake, kao što su povijesni i zemljopisni nazivi, imena općina, područja, imanja i uzgojnih gospodarstava koji su povezani s uzgojem i klanjem životinja te pakiranjem proizvoda, pod uvjetom da se njima ne hvali proizvod i da svojom prirodom ne dovode potrošača u zabludu. Te moguće oznake moraju biti navedene na etiketi tako da njihova veličina odgovara trećini veličine slova koja se rabe za ZOZP.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Područje namijenjeno za proizvodnju janjetine „Agnello di Sardegna” obuhvaća cijelo područje regije Sardinije.

5. Povezanost sa zemljopisnim područjem

5.1. Posebnosti zemljopisnog područja

Regija Sardinija jest otok s pretežno mediteranskom klimom koju karakteriziraju blage i relativno kišne zime te suha i topla ljeta.

Budući da je skoro cijeli otok pod utjecajem mora, temperature, koje more ublažava, u prosjeku su prilično umjerene: godišnji se prosjek kreće u rasponu od 14 do 18 °C. Kiše su koncentrirane u studenome i prosincu, a u srpnju i kolovozu ih gotovo i nema; u ostatku se godine javljaju u vrlo nepravilnim razmacima. Godišnje padaline nisu oskudne (prosječne vrijednosti kreću se između 500 i 800 mm godišnje).

Među klimatskim čimbenicima karakterističnima za Sardiniju posebno se izdvajaju jaki vjetrovi. Češće zimi, ali povremeno i tijekom drugih godišnjih doba, velikom snagom puše mistral, hladan sjeverozapadni vjetar. Dok krajem jeseni prevladavaju umjereni i vlažni vjetrovi s Atlantika, početkom proljeća prisutniji su topli i suhi vjetrovi koji dolaze iz Afrike, odnosno s juga.

Sardinija je posebno zbog slabe naseljenosti i otočnog karaktera koji je poticao njezino odvajanje od okruženja do današnjeg dana netaknutima sačuvala velik broj prirodnih i izvornih svojstava, od kojih je većina vrlo osobita. Njezin krajolik često izgleda divlje, surovo i bez ljudske prisutnosti; na određenim mjestima taj krajolik ima ljepotu i šarm kakvi su rijetki na Mediteranu. To je razlog zašto su određene vrlo stare biljne vrste, koje su drugdje pretrpjele preobrazbu ili nestale, velikim dijelom sačuvane netaknute u sardinijskoj flori. Najveći dio otoka, na kojem je nomadski uzgoj na otvorenom uvijek bio glavna tradicionalna djelatnost, zauzimaju pašnjaci koje čine i travnate stepe i krajolici obrasli grmljem. Najbogatija, najraširenija i najbujnija vegetacija uglavnom je mediteranska makija koja obilježava krajolik Sardinije do nadmorske visine od oko 800 m, ponekad formirajući izolirane slikovite gajeve, naslonjene na gole obalne litice. Makija je tipična otporna kombinacija zimzelenog grmlja, čak i visokog, pa u tom slučaju govorimo o „visokoj makiji” u kojoj grmlje na najdubljim i najvlažnijim tlima doseže visinu od 4 do 5 metara. Tu nalazimo oleastre odnosno divlje masline, tršlje, rogače, mirte, lovore, borovice i bušine. Postoji i oskudnija makija s grmljem visine 50 cm, koja se obično naziva šikarom, a sastoji se od kadulje, ružmarina, vrijeska, majčine dušice, žutilovke itd.; zanimljive su i guštare s patuljastim palmama.

5.2. Posebnosti proizvoda

Janjetina ZOZP-a „Agnello di Sardegna” razlikuje se posebno po svojim malim dimenzijama: postoji jasna razlika između mesa namijenjenog za ZOZP „Agnello di Sardegna” i ovčjeg mesa koje potječe od životinja veće težine i uzgajanih za više namjena, a koje često karakterizira izražen okus koji nije uvijek cijenjen među potrošačima. U usporedbi s potonjim, janjetina ZOZP-a „Agnello di Sardegna” izdvaja se svojim uvijek ugodnim okusom zbog niske razine zasićenih masti u masnom pokrovu, i veće količine lanaca nezasićenih masti (povezanih s prehranom majčinim mlijekom životinja uzgajanih na otvorenom), koje su lakše probavljive i ukusnije.

Masnoća prisutna u trupovima prirodni je dodatak mesu, a njen se najveći dio tali tijekom kuhanja dajući mesu svu njegovu masnoću i okus i čineći ga posebno mekim i sočnim. Janjetina ZOZP-a „Agnello di Sardegna” izdvaja se svojim mekanim i bijelim mesom, intenzivnom aromom, izuzetnom probavljivošću i nemasnim (krtim) mesom.

Janjetina ZOZP-a „Agnello di Sardegna” idealna je hrana, ne samo zbog svojeg okusa, već i zbog svoje prehranbene vrijednosti jer je bogata plemenitim bjelančevinama. Zbog tih se svojstava to meso posebno preporučuje za prehranu osobama kojima je potrebna lagana, ali visokoenergetska prehrana.

Janjetina ZOZP-a „Agnello di Sardegna” biološki je zdrava i ne sadržava nikakva kemijska ili biotička onečišćenja. Ta janjad zbog svoje mlade dobi nije podvrgnuta tovljenju, okolišnom stresu ili hormonskim tretmanima jer se uzgaja na „otvorenom”, u potpuno prirodnom staništu.

5.3. *Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili karakteristika proizvoda (za ZOI) odnosno određene kvalitete, ugleda ili drugih karakteristika proizvoda (za ZOZP)*

Svojstva ZOZP-a „Agnello di Sardegna” apsolutno odražavaju povezanost s područjem podrijetla.

Izražen i divlji okus karakterističan je za uzgoj pri kojem se janje hrani majčinim mlijekom i prirodnom hranom na otvorenom. Naime, janjad „Agnello di Sardegna” uzgaja se metodom ekstenzivnog uzgoja u otvorenim stajama, odnosno u potpuno prirodnom okolišu koji se odlikuje velikim otvorenim prostorima izloženima jakoj insolaciji, vjetrovima i drugim klimatskim uvjetima Sardinije.

Uzgoj „na otvorenom” utječe gotovo isključivo na prehranu janjadi „Agnello di Sardegna”: „mliječno” se janje hrani samo majčinim mlijekom, a dok raste i slijedi svoju majku po livadama, njegovu prehranu dopunjuje prirodna hrana kao što su trave, divlje biljke i aromatične biljke karakteristične za otočno stanište. Sardinijska je ovca tijekom godina prilagodila svoj biološki i reproduktivni ciklus okolišnim uvjetima u kojima živi. Stoga se ovce janje posebno krajem jeseni, u vrijeme prvih kiša i posljedičnog buđenja vegetacije. Ta je janjetina zato posebno hvaljena zbog svojih organoleptičkih svojstava. Nadalje, prehrana majčinim mlijekom ne utječe samo na količinu masnog tkiva, nego i na njegovu kvalitetu. Naime, masnoće koje se unose dojenjem određuju sastav tjelesnih masti tijekom cijelog razdoblja rasta. Osim toga, uzgoj „na otvorenom” jamstvo je da će životinje biti zdrave i fizički primjereno aktivne, posebno u prirodnom okolišu kakav je prisutan na Sardiniji i koji se odlikuje velikim prostranstvima, odsutnošću većih industrijskih zona i slabom antropizacijom tog područja. Područje Sardinije ima jednu zajedničku karakteristiku koja mu daje začuđujuću ujednačenost: otvorenost horizonata, uzrokovana nedostatkom drveća, koja neprekidno podsjeća na prevagu pastirskog života. Taj je dojam točan: Sardinija jest otok pastira, a pastirska je djelatnost kudikamo najvažnija gospodarska grana na otoku. Taj otok ima 40 % svih talijanskih ovaca te se na 16 410 uzgojnih gospodarstava raspoređenih po cijelom području otoka uzgajaju 3 294 044 grla.

Sardinija je i danas otok pastira, kao što je to stoljećima i bila. Uzgoj sardinijskih ovaca seže u prednuragijsko razdoblje: ostaci prvih predmeta korištenih za proizvodnju mlijeka pronađeni su u unutrašnjosti suhih kamenih građevina zvanim *nuraghe*. Sardinijsko se janje spominje u više navrata u zapisima iz rimskog razdoblja. Sardinijska pasmina ovaca ukorijenila se na području Sardinije zahvaljujući stalnim prilagodbama koje su plod stoljetnog iskustva uzgajivača. Ona je prvenstveno rezultat dugog procesa prilagodbe između ljudi i okoliša te između ljudi, okoliša i životinjskih pasmina.

Danas, kao i stoljećima prije, briga i pažnja pastira nisu se promijenile. Upravo su stoga, čuvajući stare običaje, pastiri omogućili da čista pasmina i kvaliteta janjetine „Agnello di Sardegna” ostanu potpuno nedirnuti i jedinstveni. Danas kao i jučer.

Upućivanje na objavu specifikacije

(članak 5. stavak 7. Uredbe (EZ) br. 510/2006 (*))

Ministarstvo je pokrenulo nacionalni postupak prigovora uz objavu prijedloga za izmjenu ZOZP-a „Agnello di Sardegna” u Službenom listu Talijanske Republike br. 61 od 14. ožujka 2014.

Pročišćeni tekst specifikacije dostupan je na sljedećem web-mjestu: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ili

izravno na početnoj stranici Ministarstva za poljoprivrednu, prehrambenu i šumarsku politiku (<http://www.politicheagricole.it>), klikom na „Qualità e sicurezza” (u gornjem desnom uglu ekrana) i zatim na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

(*) Vidjeti bilješku 3.