

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(2014/C 466/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽²⁾

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„AGNELLO DI SARDEGNA”**EK-szám: IT-PGI-0205-01227-2014.5.6.**

OFJ (X) OEM ()

1. A termékleírás módosítással érintett szakaszcíme

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb [Csomagolás]

2. A módosítás típusa

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentum, sem az összefoglaló nem került közzétételre
- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (510/2006/EK rendelet 9. cikk (4) bekezdés)

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

⁽²⁾ HL L 93., 2006.3.31., 12. o. A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

3. Módosítás(ok)

A termék leírása

- Törlésre kerül a fehérjetartalomra vonatkozó felső érték. A módosítás következtében a fogyasztók számára a jelenlegi előírásokhoz képest nagyobb fehérjetartalmú „Agnello di Sardegna” hús válik elérhetővé.
- Módosításra kerül a termékleírásban feltüntetett illó zsírsav-tartalom értéke. Az említett érték „3 %-nál kevesebb”-ről „3,5 %-nál kevesebb”-re változik. Mivel az állatok teljesen természetes környezetben, rideg- és félrídeg tartásban vannak, bizonyos sajátos éghajlati körülmények nyomán a hasított testben az említett érték változhat; ezt a tényt nem szabad figyelmen kívül hagyni annak érdekében, hogy elkerülhető legyen a termékleírásban foglalt tenyésztési módszerrel előállított „Agnello di Sardegna” piaci forgalomból történő indokolatlan kizárásának a veszélye.

Az előállítás módja

- Bővítésre kerül a „tejesbárányok” és a „könnyű bárányok” esetében előírt súlyhatár. A „tejesbárányok” esetében ez „5–7 kg”-ról „4,5–8,5 kg”-ra változik. Az alsó súlyhatár csökkentésére irányuló módosítást azok a tenyésztők kérték, akik hegyvidéki és/vagy nehezen járható területeken tartják az állatokat. Az említett területeken tenyésztett állatok kisebbek a sík vidékeken tenyésztett társaiknál. A felső súlyhatár kiterjesztése pedig a fajták génállománya és a tenyésztési körülmények javulása, valamint a juhok jólétének fokozódása és tartási feltételeinek javulása okán válik szükségessé, aminek következtében a szopósbárányok súlya a korábbi termékleírásban feltüntetett értéket nem sokkal ugyan, de meghaladja. A fenti módosítás következtében a „könnyű bárányok” esetében előírt legkisebb súly „7” kg-ról „8,5” kg-ra változik.

Csomagolás

- A szervezett nagykereskedelem részéről, a terméknek a saját értékesítési pontjaikon történő feldolgozására irányuló, egyre gyakrabban felmerülő igény kielégítése érdekében törlésre került az „Agnello di Sardegna” darabjainak Szardínia tartomány területén történő előkészítési és csomagolási műveleteire vonatkozó valamennyi földrajzi megkötés.
- A termékleírásba bekerült egy új darab: a fej és a belsőség eltávolítása útján nyert „törzs”. Ennek a darabnak a bekerülése megkönnyíti a fej és a belsőség eltávolítása után keletkező darabok azonosítását.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról ⁽³⁾

„AGNELLO DI SARDEGNA”

EK-szám: IT-PGI-0205-01227-2014.5.6.

OFJ (X) OEM ()

1. Elnevezés

„Agnello di Sardegna”

2. Tagállam vagy harmadik ország

Olaszország

3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása

3.1. A termék típusa

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása

Az „Agnello di Sardegna” OFJ forgalomba kerülésekor az alábbi vizuális sajátosságokkal jellemezhető: fehér, finom szövetszerkezetű, tömör, ám főzéskor megpuhuló, enyhén zsíros, nem túl hangsúlyos izomtömegű hús, amelyben a csontozat és az izomzat aránya megfelelő.

Az organoleptikus (érzékszervi) vizsgálata során az alábbi sajátosságok tapasztalhatók: a termék puha, szaftos, aromája lágy, illata a fiatal, friss húsról jellemzően sajátos.

⁽³⁾ A rendeletet felváltotta az 1151/2012/EU rendelet.

Ezenkívül az alábbi fizikai-kémiai tulajdonságokkal írható le:

pH-érték	> 6
Fehérjetartalom (a termék össztömegéhez viszonyítva):	≥ 13 %
Illó zsírsavtartalom (a termék össztömegéhez viszonyítva)	< 3,5 %

Az „Agnello di Sardegna” OFJ a Szardínián született és nevelt, szárd vagy az Ile De France és Berrichon Du Cher fajtájú, illetve más, gondosan kitenyésztett és kikísérletezett fajták első generációs keresztezésből származó báránypuszták húsának jelölésére szolgál.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében)

A (4,5–8,5 kg-os) „tejesbáránypuszták” kizárólag anyatejjel táplálhatók (természetes szoptatás útján), míg a (8,5–10 kg-os) „könnyű báránypuszták” és a (10–13 kg-os) „vágóbáránypuszták” tápláléka kiegészíthető friss és/vagy szárított természetes étellel (takarmánynövényekkel és gabonafélékkel), valamint a Szardínia szigetén lévő élőhelyre jellemző, vadon termő növényekkel egyaránt.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni

Az „Agnello di Sardegna” OFJ jelölés kizárólag a Szardínián született, felnevelt és levágott báránypusztákat jelöl.

3.6. A szeletelésre, az aprításra, a csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok

A hasított testek, az előállítási területen különösebb csomagolás nélkül, az érvényben lévő higiéniai-egészségügyi szabályok betartása mellett, megfelelő hűtő szállítóeszközök alkalmazásával, egészben forgalomba bocsáthatók.

Az „Agnello di Sardegna” OFJ egészben és/vagy az alábbiak szerint darabolva hozható forgalomba:

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

1. egész;
2. féltest: egyenes vágással, a hasított test két szimmetrikus részre történő felvágása útján nyert darab;
3. elülső és hátsó negyed (egészben vagy szeletelve);
4. fej és belsőség;
5. törzs: a fej és a belsőség eltávolítása útján nyert darab;
6. lapocka, comb, karaj (teljes testrészek vagy szeletek);
7. vegyes csomagolás (a fentiekben ismertetett testrészekből álló vegyes csomagolás);

b) „Agnello di Sardegna” „könnyű báránypuszták” (8,5–10 kg) és „Agnello di Sardegna” „vágóbáránypuszták” (10–13 kg):

1. egész;
2. féltest: egyenes vágással, a hasított test két szimmetrikus részre történő felvágása útján nyert darab;
3. elülső és hátsó negyed (egészben vagy szeletelve);
4. fej és belsőség;
5. törzs: a fej és a belsőség eltávolítása útján nyert darab;
6. far: a két (jobb és bal) teljes comb, a „fartővel” együtt;

7. angol gerinc: a két utolsó bordát és a hasfalakat magában foglaló felső hátrész;
8. karaj: a felső hátrész elülső részét foglalja magában;
9. gerinc: a két fél hátszint foglalja magában;
10. sisak: a lapockákat, az alsó bordákat, a nyakat, és az elülső rész felső bordáit foglalja magában;
11. pillangó: a nyaknál találkozó két lapockát foglalja magában;
12. combtő: a lábszárat, a combot, a csípőcsonti-keresztcsonti területet és az ágyék hátsó részét foglalja magában;
13. rövid combtő: a csípőcsonti-keresztcsonti rész hátsó tagjait, és az ágyék hátsó részét foglalja magában.

További darabok:

14. fartő: a csípőcsonti-keresztcsonti területet foglalja magában, az utolsó ágyéki csigolyával együtt, vagy anélkül;
15. bélszín: az ágyéki területet foglalja magában;
16. fedett karaj: a felső háti rész, az első és a második bordával együtt;
17. fedetlen karaj: az első 5 háti bordából álló elülső rész;
18. lapocka: egészben;
19. felsál: a nyaki területet foglalja magában;
20. felső bordák: az alsó mellkasi területet foglalja magában;
21. lapocka, comb, karaj (teljes testrészek vagy szeletek);
22. vegyes csomagolás (a fentiekben ismertetett testrészekből álló vegyes csomagolás).

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok

Az „Agnello di Sardegna” OFJ termék egészben és/vagy darabolva kerül forgalomba; az OFJ jelzéssel ellátott egész és/vagy darabolt hasított testek csomagolásán, vagy az azokon elhelyezett címkéken jól olvasható, eltávolíthatatlan betűkkel fel kell tüntetni a vonatkozó jogszabályokban előírt jelöléseket.

A vákuumcsomagoláson vagy más, a törvény által megengedett eljárásokkal készült csomagoláson az alábbi adatok szerepelnek:

- a) az „Agnello di Sardegna” OFJ adatai és logója;
- b) a húsok típusa;
- c) a darabok megnevezése.

A jelzés logóján egy báránka látható, amelynek a feje és egyik lába látszik. Külső körvonala Szardínia alakját jeleníti meg. Az „Agnello di Sardegna” logotípusának elkészítéséhez Block betűtípust használtak.

A védjegy és a báránka kerete Pantone 350 (cián 63 % – sárga 90 % – fekete 63 %); a védjegy alapszíne Pantone 5763 (cián 14 % – sárga 54 % – fekete 50 %).



Az oltalom alatt álló földrajzi jelzésen kívül tilos bárminemű, nem kifejezetten előírt minősítés feltüntetése, beleértve a következő mellékneveket is: finom, válogatott, kiválasztott, legjobb, eredeti.

Megengedett továbbá valóság-hű földrajzi utalások, mint történelmi-földrajzi nevek, települések, gazdaságok, üzemek és vállalatok neveinek használata a tenyésztésre, vágásra és a termék csomagolására történő utalással, amennyiben azok nem dicséret jellegűek és nem alkalmasak a fogyasztók megtévesztésére. Az említett esetleges utalások címként történő megjelenítéséhez használt betűk mérete az OFJ betűméretének egyharmada lehet.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

Az „Agnello di Sardegna” előállítási területe Szardínia tartomány egész területét magában foglalja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

5.1. A földrajzi terület sajátosságai

Szardínia tartomány egy lényegében mediterrán éghajlatú sziget, amelyre enyhe, viszonylag esős tél, és száraz, meleg nyár jellemző.

A tenger jótékony hatása szinte a sziget egész területén érezhető, ezért az átlaghőmérséklet meglehetősen mérsékelt értékeket mutat: éves átlagértéke 14 °C és 18 °C között mozog. A november és a december jellemzően esős, a július-augusztusi időszak pedig szinte teljesen csapadéktelen; az év többi hónapjában a csapadék eloszlása rendkívül szabálytalan. A terület összességében nem mondható csapadékszegénynek (az éves átlagértékek 500–800 mm között változnak).

Szardínia éghajlati jellemzői közül mindenképpen említésre méltó a tartomány szeles volta: leggyakrabban télen, de időnként más évszakokban is igen erős, hideg északnyugati szél tapasztalható – a misztrál. Ősz végén az Atlanti-óceán felől érkező enyhe és nedves, tavasz elején pedig a dél felől, vagyis Afrika irányából jövő meleg és száraz szél van túlsúlyban.

Csekély népességének és a környező területektől való elszakadást elősegítő sziget voltának köszönhetően Szardínia mindmáig érintetlenül megőrizte számos eredeti természeti jellegzetességét, amelyek némelyike egészen sajátos: a táj gyakran vadnak, zordnak, kietlennek tűnik és nem érezhető az ember jelenléte; a Földközi-tenger térségében, bizonyos helyeken egyedülállóan szép és szuggesztív. Ezért a szárd növényvilágban nagyrészt érintetlenül maradtak fenn olyan ősi növényfajok, amelyek máshol már átalakultak vagy kipusztultak. A sziget területének nagy részét helyenként pázsitfűves sztyeppből vagy bokros területekből álló legelő foglalja el, itt a ridegtartás, a vándorló pásztorkodás mindig is hagyományosan jellemző tevékenység volt. A legdúsabb, legkiterjedtebb és legerőteljesebb növényzet kétségtelenül a szardíniai tájra egészen 800 m tengerszint feletti magasságig jellemző mediterrán bozótos, amely helyenként festői szépségű, különálló ligeteket képez a part menti csupasz sziklafalakkal. A bozótos jellegzetes örökzöld növénytakaró, amelyben magas cserjéket – köztük főként oleasztereket, vagyis vad olajfákat, masztixfákat, vadszentjánoskernyér-fákat, mirtuszokat, babérfákat, borókát, szuhart – is találunk; a patakmedrek mellett gyakran sűrűn burjánzik az oleander. Ez az úgynevezett „magas bozótos”, amelyben a cserjék a mély, nedvesebb talajú területeken akár 4-5 méter magasra is megnőnek. Megtalálható itt még a köznyelvben „garriga”-nak nevezett, 50 cm magas cserjékből, zsályából, rozsmaringból, hangából, kakukkfűből, rekettyéből stb. álló gyéres bozótos; említésre érdemesek a törpepálma-formációk is.

5.2. A termék sajátosságai

Az „Agnello di Sardegna” OFJ legjellemzőbb tulajdonsága a kis mérete: egyértelmű az eltérés az „Agnello di Sardegna” OFJ termékhez használt hús és a nagyobb súlyú, különféle célokra felhasználható juhok húsa között, amelynek íze gyakran markáns, a fogyasztók által nem annyira kedvelt. Ezzel ellentétben az „Agnello di Sardegna” OFJ terméket a többi terméktől kellemes íze különbözteti meg, amely arra vezethető vissza, hogy a zsíros részekben (a természetes legelőn élő állatok tej alapú táplálkozásának köszönhetően) a csekély mennyiségű telített zsírsavakkal szemben túlsúlyban vannak a könnyebben emészthető és ízletesebb telítetlen zsírsavak.

A húsos rész természetes kiegészítőjeként a hasított testekben található zsír nagy része főzés közben elvész, így a hús megfelelően zsíros és kellemes, de főként puhább, szaftosabb marad. Az „Agnello di Sardegna” OFJ termék puha és fehér húzával, intenzív illatával, rendkívül jól emészthető, sovány húzával tűnik ki.

Az értékes fehérjékben gazdag „Agnello di Sardegna” OFJ nem pusztán íze, hanem tápanyag-profilja miatt is ideális táplálék. A fenti tulajdonságai miatt a hús különösen alkalmas a könnyű, ám magas energiatartalmú étrendet követők számára.

Az „Agnello di Sardegna” OFJ termék biológiailag egészséges, egyáltalán nem tartalmaz kémiai vagy biológiai szennyező anyagokat. Fiatal korokra való tekintettel, a bárányok nincsenek kitéve kényszertáplálásnak, környezeti stressznek vagy hormonkészítmények hatásának, mivel a szabadban, teljesen természetes környezetben tartják őket.

5.3. *A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti ok-okozati kapcsolat*

Az „Agnello di Sardegna” sajátosságai tökéletesen tükrözik a földrajzi területtel való kapcsolatát.

Az olyan tenyészetekből származó bárány húsának az íze markáns és vad, amelyekben a szabadon tartott állatok anyatejet és természetes táplálékot kapnak. Az „Agnello di Sardegna” tenyésztése ugyanis külterjes tartásban, szabad istállózással történik, az állatok tehát kezdettől fogva erős napsütéssel, széllal és a szárd éghajlattal jellemezhető nagy kiterjedésű, teljesen természetes környezetben élnek.

A „szabadban” történő tartás gyakorlatilag meghatározza az „Agnello di Sardegna” kizárólagos táplálékforrását: a „tejesbárány” csak anyatejen él, majd ahogy növekszik és szabadon követi az anyját a legelőn, étrendje természetes táplálékokkal – természetett fűfélékkel, vadon termő növényekkel és a szigeten lévő élőhelyre jellemző fűszernövényekkel – egészül ki. A szárd juh biológiai és szaporodási ciklusa az évek során alkalmazkodott élőhelyének körülményeihez; ezért elsősorban az első esőzésekkel és a növényvilág ezt követő újjáéledésével egybeeső, késő őszi időszakban szaporodik. Ennek köszönhetően húsa organoleptikus (érzékszervi) szempontból rendkívül értékes. Egyébiránt az anyatejtel történő táplálás nem csupán a zsír mennyiségét befolyásolja, hanem annak minőségét is meghatározza. A szoptatáskor bevitt zsírok ugyanis a teljes fejlődési szakaszban meghatározzák a testzsírok összetételét. A „szabadban” tartás ezenkívül az egészség és a megfelelő mozgás biztosítója, különösen az olyan természetes környezetben, mint a kiterjedt területekkel jellemezhető Szardínia szigete, ahol nincsenek a környezetre ható ipari létesítmények, és csekély az antropizáció mértéke. Szardínia általános jellemzője, amelytől a terület látványa megdöbbentően egységes: az egyfolytában a pásztorkodás túlsúlyát idéző, kopár, ültetett fáktól mentes látóhatár. A látszat egyáltalán nem megtévesztő: Szardínia a pásztorok szigete; az itt folytatott tevékenységek közül a pásztorokodáson alapuló gazdálkodás messze a legjelentősebb. A szigeten található ugyanis a teljes olasz juhállomány 40 %-a; a területén mindenütt megtalálható 16 410 üzemben összesen 3 294 044 állatot tartanak.

Szardínia tehát napjainkban ugyanúgy a pásztorok szigete, ahogyan évszázadok óta ismert. A szárd pásztorokodás a nurági kor előtti időkre nyúlik vissza: a nurágokban a tej feldolgozására használt első eszközök maradványaira bukkantak. A római korból is számos, a juhtartással kapcsolatos idézet maradt fenn. A „Sarda” (szárd) juh fajta hosszú alkalmazkodási folyamat – a tenyésztők évszázados kísérletezése, lényegében az emberek és a terület, illetve az emberek, a terület és az állatfajta között végbement, hosszantartó adaptáció – eredményeképpen honosodott meg a területen.

A pásztorok napjainkban ugyanúgy gondozzák és óvják állataikat, mint évszázadokkal ezelőtt. Ezért van az, hogy a régi eljárások állandósulása nyomán az „Agnello di Sardegna” húsa tökéletesen tiszta, íze pedig utánozhatatlanul finom. Napjainkban is, akárcsak régen.

Hivatkozás a termék leírás közzétételére

(510/2006/EK rendelet (*) 5. cikk (7) bekezdés)

Ez a közigazgatási szerv az „Agnello di Sardegna” OFJ módosítására irányuló javaslatnak az Olasz Köztársaság 2014. március 14-i, 61. számú Hivatalos Közlönyében történő közzétételével, a fenti kérelem vonatkozásában elindította a nemzeti kifogásolási eljárást.

A termék leírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes oldalon tekinthető meg: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vagy

közvetlenül a Minisztérium honlapján (www.politicheagricole.it), ezután (a képernyő jobb felső sarkában) a „Qualità e sicurezza” (Minőség és biztonság) címszóra, majd a „Disciplinari di produzione all’Esame dell’UE” („Az uniós vizsgálatnak alávetett termék leírások”) menüpontra kattintva.

(*) Lásd a 3. lábjegyzetet.