

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2014/C 466/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽²⁾****DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9****«AGNELLO DI SARDEGNA»****N. CE: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014****IGP (X) DOP ()****1. Rubrica del disciplinare interessata dalla modifica**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Requisiti nazionali
- Altro [Condizionamento]

2. Tipo di modifica

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

⁽¹⁾ GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

- Si elimina l'indicazione del valore massimo relativo al contenuto in proteine. Con la nuova formulazione si consente al consumatore di avere carni di «Agnello di Sardegna» con un contenuto in proteine più alto rispetto a quello attualmente previsto.
- Si modifica il valore dell'estratto etereo indicato nel disciplinare. Il valore viene modificato da «inferiore al 3 %» a «inferiore al 3,5 %». Trattandosi di animali allevati allo stato brado e semi brado in un ambiente del tutto naturale, particolari condizioni climatiche ed ambientali possono determinare una variabilità di questo valore sulla carcassa, di cui è necessario tenere conto al fine di evitare di rischio ingiustificato di esclusione dal mercato di carni di «Agnello di Sardegna» ottenute nel rispetto del metodo di allevamento definito nel disciplinare di produzione.

Metodo di produzione

- Si amplia l'intervallo di peso previsto per le categorie «da latte» e «leggero». La categoria di agnello «da latte» passa da «5-7 kg» a «4,5-8,5 kg». La modifica della diminuzione del peso minimo è richiesta dagli allevatori che praticano l'allevamento in zone montane e/o impervie. I capi allevati in queste zone mantengono dimensioni più piccole rispetto a quelli allevati in pianura. L'aumento di limite superiore di peso invece si rende necessario a seguito del miglioramento genetico delle razze, del miglioramento delle condizioni di allevamento e di benessere degli ovini che hanno portato ad ottenere agnelli lattanti di peso superiore a seppur di poco a quello precedentemente indicato nel disciplinare di produzione. Come conseguenza di quest'ampliamento il peso minimo previsto per la categoria «leggero» passa da «7» a «8,5» kg.

Condizionamento

- Per rispondere alle esigenze della grande distribuzione organizzata che richiede sempre più frequentemente la possibilità di lavorare il prodotto all'interno del proprio punto vendita, si è provveduto ad eliminare ogni vincolo geografico allo svolgimento delle fasi di preparazione e condizionamento dei tagli dell'Agnello di Sardegna all'interno della Regione Sardegna.
- Si è provveduto ad inserire il taglio del «busto» ricavato dall'eliminazione della testa e della coratella. L'inserimento di questo taglio permette di individuare meglio i tagli che possono essere ottenuti dopo il taglio della testa e della coratella.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ⁽¹⁾

«AGNELLO DI SARDEGNA»

N. CE: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

IGP (X) DOP ()

1. Denominazione

«Agnello di Sardegna»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe: 1.1 Carni fresche (e frattaglie)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

All'atto della immissione al consumo l'«Agnello di Sardegna» IGP possiede le seguenti caratteristiche visive: carne bianca, di fine tessitura, compatta ma morbida alla cottura e leggermente infiltrata di grasso con masse muscolari non troppo importanti e giusto equilibrio fra scheletro e muscolatura.

L'esame organolettico deve evidenziare caratteristiche quali la tenerezza, la succulenza, il delicato aroma e la presenza di odori particolari tipici di una carne giovane e fresca.

⁽¹⁾ Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

Deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche chimico-fisiche:

| | |
|---------------------------------|---------|
| pH | > 6 |
| Proteine (sul tal quale) | ≥ 13 % |
| Estratto etereo (sul tal quale) | < 3,5 % |

La carne di «Agnello di Sardegna» IGP è quella degli agnelli nati ed allevati in Sardegna, proveniente da pecore di razza sarda o mediante incroci di prima generazione con razze da carne Ile De France e Berrichon Du Cher, o altre razze da carne altamente specializzate e sperimentate.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Gli agnelli devono essere alimentati con solo latte materno (allattamento naturale) nel tipo «da latte» (4,5-8,5 kg) e con l'integrazione di alimenti naturali (foraggi e cereali) freschi e/o essiccati ed essenze spontanee peculiari dell'habitat caratteristico dell'isola di Sardegna per il tipo «leggero» (8,5-10 kg) ed il tipo «da taglio» (10-13 kg).

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'IGP «Agnello di Sardegna» è riservata esclusivamente agli agnelli nati, allevati e macellati in Sardegna.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Per la vendita delle carcasse intere di agnelli nella zona di produzione non è proposto alcun condizionamento particolare, le carcasse possono essere commercializzate intere, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, ed utilizzando mezzi di trasporto frigo adeguati.

L'«Agnello di Sardegna» IGP, può essere immesso al consumo intero e/o porzionato secondo i tagli che seguono:

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

1. intero;
2. mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
3. quarto anteriore e posteriore (intero o a fette);
4. testa e coratella;
5. busto: ricavato mediante taglio della testa e della coratella;
6. spalla, coscia, carrè (parti anatomiche intere o a fette);
7. confezione mista (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte).

b) Agnello di Sardegna «leggero» (8,5-10 Kg) e Agnello di Sardegna «da taglio» (10-13 Kg):

1. intero;
2. mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche;
3. quarto anteriore e posteriore (intero o a fette);
4. testa e coratella;
5. busto: ricavato mediante taglio della testa e della coratella;
6. culotta: comprendente le due cosce intere compresa la «sella» (destra e sinistra);

7. sella inglese: composta dalla parte superiore dorsale, comprendente le due ultime coste e le pareti addominali;
8. carrè: comprendente parte dorsale superiore – anteriore;
9. groppa: comprendente i due mezzi roast beef;
10. casco: comprende le spalle, le costole basse, il collo e le costole alte della parte anteriore;
11. farfalla: comprende le due spalle unite al collo;
12. cosciotto: comprende la gamba, la coscia, la regione ileo-sacrale e la parte posteriore dei lombi;
13. cosciotto accorciato: comprende le membra posteriori della regione ileo sacrale e la parte posteriore dei lombi.

Altri tagli:

14. sella: comprendente la regione ileo-sacrale con o senza l'ultima vertebra lombare;
15. filetto: comprende la regione lombare;
16. carrè coperto: parte dorsale superiore comprendente le prime e le seconde costole;
17. carrè scoperto: parte anteriore composta dalle prime 5 vertebre dorsali;
18. spalla: intero;
19. colletto: comprende la regione del collo;
20. costole alte: comprende la regione toracica inferiore;
21. spalla, coscia, carrè (parti anatomiche intere o a fette);
22. confezione mista (composizione mista ricavata da parti anatomiche precedentemente descritte).

3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

L'IGP «Agnello di Sardegna» deve essere immessa al consumo intera e/o porzionata e sulle confezioni delle carcasse intere e/o porzionate contrassegnate con l'IGP, o sulle etichette apposte sui medesimi, devono essere riportate, a caratteri chiari ed indelebili, le indicazioni previste dalle norme in materia.

In particolare le confezioni realizzate con il sottovuoto o con altri sistemi consentiti dalla legge, dovranno recare:

- a) gli estremi della IGP «Agnello di Sardegna» ed il logo;
- b) la tipologia delle carni;
- c) la denominazione del taglio.

Il logo della denominazione stilizza un agnellino del quale viene evidenziata la testa e una zampa. Il contorno esterno ha la forma della Sardegna. Il carattere tipografico utilizzato per il logotipo «Agnello di Sardegna» è il Block.

La cornice del marchio stesso e dell'agnellino riportano il Pantone 350 (cyan 63 % — giallo 90 % — nero 63 %); lo sfondo del marchio riporta il Pantone 5763 (cyan 14 % — giallo 54 % — nero 50 %).



All'Indicazione Geografica Protetta è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino.

È tuttavia consentito l'uso di menzioni geografiche aggiuntive veritiere, come nomi storico-geografici, nomi di comuni, tenute, fattorie, e aziende, con riferimento all'allevamento, alla macellazione e al condizionamento del prodotto, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Dette eventuali menzioni devono essere riportate in etichetta in dimensione pari ad un terzo rispetto ai caratteri con cui viene trascritta l'IGP

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

L'area destinata all'allevamento dell'Agnello di Sardegna comprende tutto il territorio della Regione Sardegna.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

La regione Sardegna è un'isola dal clima essenzialmente mediterraneo caratterizzato da inverni miti e relativamente piovosi ed estati secche e calde.

Gli influssi del mare si avvertono pressoché ovunque nell'isola e quindi le temperature, mitigate dal mare, hanno medie abbastanza contenute: la media annua si aggira tra i 14 °C e i 18 °C. Le piogge si concentrano tra novembre e dicembre, mentre sono pressoché assenti in luglio e agosto; nel resto dell'anno l'andamento è molto irregolare. Le precipitazioni complessivamente non sono scarsissime (valori medi 500-800 mm/anno).

Tra gli elementi climatici di rilievo della Sardegna c'è sicuramente la ventosità: con maggior frequenza in inverno, ma saltuariamente anche nelle altre stagioni, soffia con molta violenza il maestrale, un vento freddo che proviene da nord-ovest. Ma se alla fine dell'autunno prevalgono i venti temperati e umidi provenienti dall'Atlantico, all'inizio della primavera ci sono quelli caldi e asciutti provenienti dall'Africa, cioè da sud.

La Sardegna, anche a causa del suo scarso popolamento e del suo carattere insulare, che ne ha favorito il distacco da ciò che la circonda, ha conservato intatti fino a oggi numerosi suoi aspetti naturali originari, molti dei quali del tutto particolari: spesso il paesaggio appare selvaggio, severo e senza presenza umana; in taluni punti esso risulta di una bellezza e di una suggestione rara nell'area mediterranea. Per questo la flora sarda ha conservato in gran parte intatte alcune specie vegetali molto antiche, che altrove hanno subito invece delle trasformazioni o si sono estinte. La maggior parte della superficie dell'isola, dove la pastorizia brada, itinerante, è sempre stata tradizionalmente l'attività dominante, è occupata dal pascolo, rappresentato sia dalla steppa a graminacee sia dalle formazioni arbustive. La formazione vegetale più ricca, estesa e vigorosa è nettamente la macchia mediterranea, che caratterizza il paesaggio della Sardegna sin verso gli 800 m di quota, talvolta formando pittoreschi boschetti isolati sui nudi strapiombi costieri. La macchia è la tipica associazione sempreverde che include arbusti anche alti — si ha in tal caso la cosiddetta «macchia alta», dove gli arbusti raggiungono anche i 4-5 m di altezza quando trovano suoli più profondi e maggiore umidità — tra cui principalmente oleastri, cioè olivi selvatici, lentischi, carrubi, mirti, allori, ginepri, cisti; lungo i greti dei torrenti sono spesso fitti gli oleandri. Si ha poi una macchia impoverita, con arbusti sui 50 cm d'altezza, comunemente chiamata garriga, che comprende salvia, rosmarino, erica, timo, ginestra ecc.; interessanti sono le formazioni di palme nane.

5.2. *Specificità del prodotto*

L'«Agnello di Sardegna» IGP si caratterizza anzitutto per le dimensioni ridotte: netta è la differenza tra la carne destinata a «Agnello di Sardegna» IGP e le carni ovine derivanti da animali di maggior peso e ad attitudine multipla, spesso caratterizzate da un sapore marcato non completamente gradito al consumatore. Rispetto a queste ultime, infatti, l'«Agnello di Sardegna» IGP si differenzia per il sapore sempre gradevole dovuto alla scarsa dotazione, nella parte grassa, di grassi saturi a tutto favore di catene insature (derivanti dall'alimentazione latte degli animali su pascolo naturale) di più facile digestione e gradimento.

Il grasso presente nelle carcasse è il naturale completamento della parte carnea e la maggior parte di esso viene persa durante la cottura stessa, lasciando la carne giustamente untuosa e gradevole, ma soprattutto rendendola più morbida e succulenta alla degustazione. L'«Agnello di Sardegna» IGP si distingue infatti per la carne morbida e bianca, per l'odore intenso e l'estrema digeribilità e magrezza della carne.

L'«Agnello di Sardegna» IGP è un alimento ideale non solo per quanto riguarda il gusto ma anche sotto il profilo nutrizionale essendo ricca di proteine nobili. Queste caratteristiche la rendono una carne particolarmente indicata nelle diete di coloro che hanno bisogno di un alimento leggero ma ad alto valore energetico.

L'«Agnello di Sardegna» IGP è biologicamente sano, completamente indenne da sostanze inquinanti di natura chimica o biotica. Esso, dato la giovane età, non è soggetto a forzature alimentari, a stress ambientali o a sofisticazioni ormonali perché è allevato in «piena aria», in un ambiente del tutto naturale.

5.3. *Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Le caratteristiche dell'«Agnello di Sardegna» riflettono in modo assoluto il legame con il territorio di origine.

Il sapore deciso e selvatico è proprio degli allevamenti in cui l'agnello viene nutrito con latte materno e con alimenti naturali e in piena libertà. Infatti, l'«Agnello di Sardegna» viene allevato secondo un metodo di allevamento estensivo e a stabulazione libera quindi in un ambiente del tutto naturale, caratterizzato da ampi spazi esposti da sempre alla forte insolazione, ai venti ed al clima di Sardegna.

L'allevamento in «piena aria» rende pressoché esclusiva la fonte alimentare dell'«Agnello di Sardegna»: nel tipo «da latte» è alimentato solo con latte materno poi, quando cresce, seguendo liberamente la madre al pascolo, la sua dieta è integrata con alimenti naturali, erbai coltivati, essenze spontanee ed erbe aromatiche caratteristiche dell'habitat dell'isola. L'ovino sardo ha adeguato negli anni il suo ciclo biologico e riproduttivo, alle condizioni dell'ambiente in cui vive; perciò i parti avvengono soprattutto nel tardo autunno, in coincidenza con le prime piogge ed il conseguente risveglio vegetativo. Per questi motivi la sua carne è particolarmente pregiata dal punto di vista organolettico. Del resto, l'alimentazione con latte materno non solo influenza la quantità di grasso, ma ne determina anche la qualità. Infatti i grassi ingeriti durante l'allattamento determinano la composizione dei lipidi corporei in tutto il periodo di accrescimento. Inoltre, l'allevamento in «piena aria» è una garanzia di salubrità e di idonea ginnastica funzionale specialmente in un ambiente naturale come quello Sardo caratterizzato da ampi spazi, assenza di insediamenti industriali impattanti e bassa antropizzazione del territorio. Il territorio della Sardegna ha un tratto comune, dà loro un'incredibile uniformità: le nudità degli orizzonti — per carenza di alberi coltivati — che richiamano costantemente la preponderanza della vita pastorale. Questa apparenza non inganni: la Sardegna è un'isola di pastori; l'economia pastorale è di gran lunga la più importante dell'isola. La nostra Isola possiede infatti il 40 % dell'intero patrimonio ovino Italiano, 16 410 aziende diffuse su tutto il territorio dell'isola allevano 3 294 044 capi.

La Sardegna è ancora oggi quindi un'isola di pastori come è stata conosciuta nei secoli. La pastorizia sarda risale al periodo prenuragico: all'interno dei nuraghi, sono stati ritrovati i resti dei primi oggetti per la lavorazione del latte. Numerose sono poi le citazioni in epoca romana. La razza ovina «Sarda» è andata radicandosi nel territorio sardo attraverso una lunga esperienza di adattamento; è il frutto della sperimentazione secolare degli allevatori, è sostanzialmente il risultato di un lungo processo di adattamento tra uomini e territorio, tra uomini, territorio e razze animali.

Oggi come secoli fa, la cura e le attenzioni dei pastori sono rimasti immutati. Ed è così, perpetuando gli antichi gesti, che la purezza e la bontà dell'«Agnello di Sardegna» restano perfettamente integri e inimitabili. Oggi, come un tempo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ⁽⁴⁾]

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della IGP «Agnello di Sardegna» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 61 del 14 marzo 2014.

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

⁽⁴⁾ Cfr. nota n. 3.