

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2012/C 197/09)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„AGNELLO DEL CENTRO ITALIA“

EB Nr. IT-PGI-0005-0808-18.05.2010

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas:

„Agnello del Centro Italia“

2. Valstybė narė ar trečioji šalis:

Italija

3. Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas:

Gaminys „Agnello del Centro Italia“ gaunamas paskerdus toliau nurodytų grynų ir sukryžmintų vietos veislių jaunesnius kaip 12 mėnesių ėriukus: *Appenninica*, *Bergamasca*, *Biellese*, *Fabrianese*, *Merinizzata Italiana*, *Pomarancina*, *Sopravissana*, *Zerasca*; *Comisana*, *Cornella Bianca*, *Cornigliese* (Corniglio), *Garfagnina Bianca*, *Gentile di Puglia*, *Massese*, *Pagliarola*, *Pecora delle Langhe*. Skerdenos pagal nurodytus požymius skirstomos į tris tipus: lengvas ėriukas – 8,01–13,0 kg, priskiriamas 1, 2, 3 riebumo klasėms, kaip apibrėžta Bendrijos lengvų ėriukų skerdenų klasifikavimo skalėje; sunkus ėriukas – 13,01 kg ar daugiau, priskiriamas U, R, O raumeningumo klasėms ir 2, 3, 4 riebumo klasėms, kaip apibrėžta Bendrijos avių skerdenų klasifikavimo skalėje; kastruotas ėriukas – 20,0 kg ar daugiau, priskiriamas E, U, R raumeningumo klasėms ir 2, 3, 4 riebumo klasėms, kaip apibrėžta Bendrijos avių skerdenų klasifikavimo skalėje.

(1) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Mėsos pH matuojamas raumenyje *Longissimus toraci*. Jo vertė būna nuo 6,15 iki 6,80, jei matuojamas pabaigus visus skerdimo etapus ir prieš padedant skerdenas į šaldymo patalpą, arba 5,15–5,80, jei matuojama praėjus 24–30 valandų po paskerdimo.

3.3. *Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):*

—

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams):*

Iki atjunkymo ėriukai žindomi tik motinos pienu. Vėliau šeriami vien tik geografinėje vietovėje gaunamais pašariniais augalais, kaip antai natūraliai pievose ir ganyklose augančiais ankštiniais ir (arba) žoliniais augalais. Per dieną vienam gyvuliui leidžiama duoti ne daugiau kaip 0,4 kg mineralų ir (arba) vitaminų papildų ir pašarų.

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

Ėriukai atvedami ir auginami tame pačiame ūkyje, esančiame 4 punkte apibrėžtoje geografinėje gamybos vietovėje.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

—

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:*

„Agnello del Centro Italia“ mėsa turi būti paženklinta etikete, kurioje pateikiama ši informacija: „Agnello del Centro Italia“ logotipas, gaminio tipas (lengvas, sunkus, kastruotas), grafinis ES simbolis.



4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Geografinė „Agnello del Centro Italia“ gamybos vietovė apima šių regionų teritorijas: Abrucų, Lacijaus, Markės, Toskanos ir Umbrijos Emilijos-Romanijos regione geografinė vietovė apima visas Bolonijos, Riminio, Forli ir Čezenos, taip pat Ravenos provincijų teritorijas ir dalį Modenos, Emilijos Redžo ir Parmos provincijų teritorijų, kurių ribos sutampa su autostrados A1 Bolonija-Milanas atkarpa nuo Bolonijos provincijos ribų (sankirtos su autostrada A16 Parma-Specija) iki Toskanos regiono ribų (Čizos perėjos).

5. **Ryšys su geografine vietove:**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

Pagal aukštį geografinė vietovė skirstoma į tris lygmenis: Apeninų kalnus – geografinės vietovės centrą, – kuriuose vyrauja kalkingi dirvožemiai, kalvas, kuriose vyrauja molingi dirvožemiai, ir slėnių lygumas, kuriose vyrauja aliuviniai dirvožemiai.

Aplinkos įvairovė lemia joje augančių augalų kiekį ir kokybę, todėl pastebima, kaip nuo slėnio iki aukščiausiai virš jūros lygio esančių vietovių laipsniškai kinta procentinė ganyklų išteklių sudėtis.

Dėl visų šių veiksnių avys gali misti ganyklose ir ganomose pievose augančiomis pašarinėmis žolėmis ir ankštiniais augalais.

Nuo senų laikų kiekvieną sezoną piemenys avis pervaro į naujas arčiau ar toliau tame pačiame ar (dažniausia) skirtinguose aukščiauose virš jūros lygio esančias ganyklas. Taip avys auginamos puikiai prisitaikant prie šios centrinės Italijos vietovės ypatumų ir sunkių geografinių bei klimato sąlygų, o pervarant bandas į lygumų ir pajūrio ganyklas žiemą ir į Apeninų kalnų ganyklas pavasarį ir vasarą pasinaudojama skirtingų vietovių pašarų ištekliais. Tai pavyzdinis vietos gamybos sistemų ir nurodytoje geografinėje vietovėje turimų išteklių ekologinės integracijos būdas, kuris taip pat gali būti suprantamas kaip pačios gyvulių auginimo įmonės nustatytas veiklos organizavimo būdas norint išspręsti ne tik su nepalankiomis klimato sąlygomis, bet ir su avių mitybos poreikių ir galimybėmis gauti pašarų neatitikimu susijusias problemas.

5.2. Produkto ypatumai:

„Agnello del Centro Italia“ mėsos savybės apibūdinamos atsižvelgiant į gyvulių svorio augimo spartos ir išėigos santykį.

Jei mėsos audiniai išsivysto anksti, skerdimo metu užtikrinamas geras mėsos ir kaulų santykis, o tai apskritai naudinga komerciniu požiūriu. Palyginti su kitų, visų pirma su pieninių veislių avių, mėsa, kurios daugiausia parduodama vietos rinkoje, tiek vartotojai, tiek prekybininkai vertina būtent geresnę šių avių mėsos išėigą.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

Gaminys gaunamas iš glaudžiai su gamybos vietoje susijusių grynų ir sukryžmintų mėsinų veislių gyvulių; kai kurioms veislėms suteikti vietovių, kuriose jos geriausiai prisitaikė prie aplinkos ir gaunama geriausia išėiga, pavadinimai. Dėl šio glaudaus ryšio, kuris sieja aplinką ir genetinio paveldo veislės gyvulius, kilusius iš paprastai „Apeninų veislė“ vadinamos veislės gyvulių ir naudojamus gaminant „Agnello del Centro Italia“ mėsą, šie gyvuliai auga greičiau nei kitų vietovėje auginamų veislių ir (arba) genetinių tipų gyvuliai.

Be to, apie avių veislių ryšį su geografine vietoje liudija patys avių veislių pavadinimai. Nuolat kryžminant ir atliekant Centrinės Italijos avių populiacijos atranką, išvesta puikiai vietovėje prisitaikančių gyvulių veislių, o joms suteikti komunų, kuriose gaunama geriausia išėiga, pavadinimai: pavadinimas „Fabrianese“ suteiktas pagal Fabriano komunos pavadinimą, „Pomarancina“ – pagal Pomarancės pavadinimą, „Sopravissana“ – pagal Viso pavadinimą, – paplitusi Markės regione ankstyvaisiais XX a. metais, vėliau – Umbrijoje, Toskanos ir Lacijaus regionuose esančioje Maremos provincijoje, *Ager Romanus* geografinėje vietovėje ir pasiekusi Abrucus. Dėl sezoninio šios veislės gyvulių pervarymo į naujas ganyklas ši veislė pagarsėjo didele sezonine gyvulių migracija. „Massese“ veislė kilo iš Masa Kararos provincijoje esančio Forno slėnio; „Garfagnina Bianca“ veislės populiacija paplito Garfanjana vietovės Serkijaus slėnyje ir Magros slėnyje (Lunidžanoje ir Pontremolio zonoje); „Zerasca“ veislė paplito Lunidžanoje, Dzeri teritorijoje, Masa Kararos provincijoje.

Taigi gaminio „Agnello del Centro Italia“ gerą vardą lemia istoriškai vietovėje auginamų veislių kokybinė sintezė, o šių gyvulių mėsos vertę dar padidina aukštos kokybės pašarai, gaunami taikant gyvulių šėrimo sistemą, pagal kurią gyvuliai ganomi lauke bent 8 mėnesius per metus ir todėl galima visapusiškai pasinaudoti ganomomis pievomis, kuriose, be kita ko, auga tai vietai būdingos pašarinės žolės. Be to, gaminio gerą vardą lemia gyvulių auginotojų valdymo gebėjimai ir kokybei bei produktyvumui gerinti vykdoma atrankos veikla.

Gaminys „Agnello del Centro Italia“ garsėja nuo 1961 m. Tuomet šis pavadinimas pirmą kartą paminėtas Norčos Kasteluče (Perudža) vykusiame „Rassegna Interregionale ovina“ renginyje, kur tų metų rugsėjo mėn. paskelbtas Nacionalinės avių auginotojų asociacijos (*Associazione Nazionale della Pastorizia*) dokumentas, kuriame rašoma, kad „siekiama gerinti gyvenimo sąlygas kalnuotose vietovėse, sudarant jose būtinas sąlygas vystyti avių auginimą ir, visų pirma, „Agnello del Centro Italia“ gamybą.“

Nuoroda į specifikacijos paskelbimą:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

Pranešama, kad valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą, paskelbdamos saugomos geografinės nuorodos „Agnello del Centro Italia“ pripažinimo paraišką 2010 m. kovo 20 d. *Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje* Nr. 66.

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità e sicurezza“ (kokybė ir saugumas), po to – „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos specifikacijos).
