

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Pakeitimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2014/C 466/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą pakeitimo paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 51 straipsnį ⁽¹⁾.

PAKEITIMO PARAIŠKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽²⁾

PAKEITIMO PARAIŠKA PAGAL 9 STRAIPSNIŲ

„AGNELLO DI SARDEGNA“

EB Nr.: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

SGN (X) SKVN ()

1. Keičiamos produkto specifikacijos dalys

- Produkto pavadinimas
- Produkto aprašymas
- Geografinė vietovė
- Kilmės įrodymas
- Gamybos būdas
- Ryšys su geografinė vietovė
- Ženklinimas etiketėmis
- Nacionaliniai reikalavimai
- Kita [pakavimas]

2. Pakeitimo (-ų) pobūdis

- Bendrojo dokumento arba santraukos pakeitimas
- Įregistruotos SKVN ar SGN specifikacijos, kurios bendrasis dokumentas ar santrauka neskelbti, pakeitimas
- Specifikacijos pakeitimas, dėl kurio nereikia keisti paskelbto bendrojo dokumento (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 3 dalis)
- Laikinas specifikacijos pakeitimas dėl valdžios institucijų nustatytų privalomų sanitarijos ar fitosanitarijos priemonių (Reglamento (EB) Nr. 510/2006 9 straipsnio 4 dalis)

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

⁽²⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12. Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

3. Pakeitimas (-ai)

Produkto aprašymas

- Išbraukiama nuoroda į didžiausią baltymų kiekio vertę. Pagal naują specifikaciją vartotojas gali įsigyti SGN „Agnello di Sardegna“ žymimos ėrienos, kurioje baltymų kiekis būtų didesnis už numatytąjį dabartinėje specifikacijoje.
- Pakeičiama specifikacijoje nurodyta eterinių aliejų vertė: vietoj „mažesnė nei 3 %“ nurodoma „mažesnė nei 3,5 %“. Kadangi gyvuliai ganosi laisvėje ir pusiau laisvėje visiškai natūralioje aplinkoje, dėl tam tikrų klimato ir gamtos sąlygų ši vertė (matuojama paskerdus gyvulius) gali svyruoti. Į tai reikėtų atsižvelgti siekiant išvengti, kad iš rinkos nebūtų nepagrįstai pašalinta ėriukų „Agnello di Sardegna“, išaugintų laikantis produkto specifikacijoje nustatyto auginimo būdo, mėsa.

Gamybos būdas

- Praplečiamos „žindomų“ ir „lengvųjų“ ėriukų kategorijoms taikomos svorio ribos. Nustatoma, kad „žindomų ėriukų“ kategorijos svorio ribos vietoj „5–7 kg“ yra „4,5–8,5 kg“. Sumažinti apatinę svorio ribą paprašė kalnuotose ir (arba) nelygiose vietovėse ėriukus auginantys ūkininkai. Tokiose zonose užauginti gyvuliai būna mažesni nei lygumose ganomi gyvuliai. Kita vertus, poreikis padidinti viršutinę svorio ribą susijęs su geresnėmis veislių genetinėmis savybėmis, auginimo sąlygomis ir avių gerove – dėl šių veiksnių žindomi ėriukai būna šiek tiek didesnio svorio, palyginti su ankstesnėje produkto specifikacijoje nurodytu svoriu. Praplėtus šias svorio ribas, „lengvųjų ėriukų“ kategorijai taikomas mažiausias svoris atitinkamai padidinamas nuo 7 iki 8,5 kg.

Pakavimas

- Siekiant atsižvelgti į didžiųjų prekybos centrų tinklų poreikius, t. y. vis dažniau išreiškiamą pageidavimą apdoroti gaminius prekybos vietose, numatoma panaikinti visus ėriukų skerdenų dalių paruošimo ir pakavimo etapams taikomus geografinius apribojimus, pagal kuriuos šie veiksmai turėjo būti atliekami Sardinijos regione.
- Įtraukta nauja skerdenos dalis, gaunama pašalinus galvą ir plaučekenius, – trumpasis priekinis ketvirtis. Taip galima lengviau apibrėžti skerdenos dalį, gaunamą pašalinus galvą ir plaučekenius.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos ⁽³⁾

„AGNELLO DI SARDEGNA“

EB Nr.: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas

„Agnello di Sardegna“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

Klasė: 1.1 Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3.2. Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas

Vartotojams pateikiamam gaminiui, žymimam SGN „Agnello di Sardegna“, būdingos šios išorinės savybės: mėsa būna balta, smulkios struktūros ir kompaktiška (bet išvirus – minkšta) su siauromis riebalų juostelėmis ir ne per daug raumeninga. Skerdenai būdinga tinkama kaulų ir raumenų pusiausvyrą.

Atliekant organoleptinį tyrimą turi būti jaučiamos šios savybės: minkštumas, sultingumas, subtilus kvapas ir šviežiai jauno gyvulio mėsai būdingi kvapai.

⁽³⁾ Pakeistas Reglamentu (ES) Nr. 1151/2012.

Be to, mėsa turi pasižymėti tokiais cheminėmis ir fizinėmis savybėmis:

pH	> 6
Baltymų (bendroje produkto masėje)	≥ 13 %
Eterinių aliejų (bendroje produkto masėje)	< 3,5 %

SGN „Agnello di Sardegna“ žymima ėriena – Sardinijoje atvestų ir užaugintų nekryžmintų *Sarda* veislės avių arba pirmos kartos avių, sukryžmintų su mėsinių *Île-de-France* ir *Berrichon-du-Cher* veislių arba kitų puikiai pritaikytų ir tinkamai išbandytų veislių avimis, ėriukų mėsa.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

—

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams)

Žindomų ėriukų (4,5–8,5 kg) kategorijai priskiriami ėriukai turi būti natūraliai žindomi tik pienu, o lengvųjų (8,5–10 kg) ir padalyti skirtų (10–13 kg) ėriukų kategorijoms priskiriami ėriukai taip pat gali būti šeriami natūraliais šviežiais ir (arba) džiovintais pašarais (žaliaisiais pašarais ir grūdais) ir Sardinijos salos augmenijai būdingais laukiniais augalais.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

SGN „Agnello di Sardegna“ žymimi tik Sardinijoje atsivesti, užauginti ir paskersti ėriukai.

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

Auginimo vietovėje prekiaujant nepadalytomis ėriukų skerdenomis, specialių pakavimo būdų nenumatyta: nepadalytomis skerdenomis gali būti prekiaujama laikantis galiojančių sanitarijos bei higienos taisyklių ir naudojant atitinkamas transporto priemones su šaldymo įranga.

SGN „Agnello di Sardegna“ žymimos skerdenos gali būti pateikiamos rinkai visos ir (arba) padalytos į tokias dalis:

a) jei tai žindomų ėriukų (4,5–8,5 kg) skerdenos:

1. visos;
2. skerdenos pusės, gautos skerdeną sagitaliniu pjūviu padalijus į simetriškas dalis;
3. priekinis ir užpakalinis ketvirčiai (nepjaustyti arba supjaustyti į dalis);
4. galva ir plaučkepeniai;
5. trumpasis priekinis ketvirtis, gaunamas pašalinus galvą ir plaučkepenius;
6. mentė, šlaunis ir nugarinė (sveikos arba pjaustytos anatomicinės dalys);
7. skerdenos dalių rinkinys (sudarytas iš įvairių pirmiau nurodytų anatominių dalių);

b) jei tai lengvųjų ėriukų (8,5–10 kg) ir padalyti skirtų ėriukų (10–13 kg) skerdenos:

1. visos;
2. skerdenos pusės, gautos skerdeną sagitaliniu pjūviu padalijus į simetriškas dalis;
3. priekiniai ir užpakaliniai ketvirčiai (nepjaustyti arba supjaustyti į dalis);
4. galva ir plaučkepeniai;
5. trumpasis priekinis ketvirtis, gaunamas pašalinus galvą ir plaučkepenius;
6. neatskirtas kumpis, kurį sudaro abi šlaunys, įskaitant neperskirtus užpakalinius ketvirčius (dešinįjį ir kairįjį);

7. vidurinė dalis, kurią sudaro viršutinioji nugaros dalis, du paskutiniai šonkauliai ir papilvės;
 8. nugarinė, kurią sudaro viršutinioji priekinė nugaros dalis;
 9. uodeginė su dviem filė;
 10. trumpasis priekinis ketvirtis, kurią sudaro mentės, kaklinė su kaulais, sprandinė ir priekinės dalies sprandinė su kaulu;
 11. neatskirtos mentės, kurias sudaro abi mentės ir sprandinė;
 12. kumpis su uodegine, kurią sudaro kulninė, šlaunis, klubikaulio ir kryžkaulio dalis bei užpakalinė nugarinės dalis;
 13. kumpis be uodeginės, kurią sudaro klubikaulio ir kryžkaulio užpakalinė dalis ir užpakalinė nugarinės dalis;
- kitos dalys:
14. neperskirtas užpakalinis ketvirtis, kurią sudaro klubikaulio ir kryžkaulio dalis su paskutiniu juosmens slanksteliu arba be jo;
 15. išpjova su juosmens dalimi;
 16. viršutinė nugarinės dalis su pirmaisiais ir antraisiais šonkauliais;
 17. priekinė nugarinės dalis, kurią sudaro pirmi penki nugaros slanksteliai;
 18. visa mentė;
 19. kaklinė, kurią sudaro sprandinės dalis;
 20. sprandinė su kaulu, kuri apima apatinę krūtininės dalį;
 21. mentė, šlaunis ir nugarinė (sveikos arba pjaustytos anatomicinės dalys);
 22. skerdenos dalių rinkinys (sudarytas iš įvairių pirmiau nurodytų anatominių dalių).

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės

SGN „Agnello di Sardegna“ žymimos ėrienos skerdenos tiekiamos rinkai visos ir (arba) padalytos į dalis. Ant tokių SGN ženklu pažymėtų skerdenų pakuočių arba etiketėse, kuriomis šios pakuotės paženklinamos, aiškiais ir nenu-sitrinančiomis raidėmis turi būti pateikta atitinkamose taisyklėse nustatyta informacija.

Ant vakuuminių ar kitokių įstatymais leidžiamų naudoti pakuočių turi būti pateikta tokia informacija:

- a) pavadinimas SGN „Agnello di Sardegna“ ir logotipas;
- b) mėsos rūšis;
- c) skerdenos dalies pavadinimas.

Logotipe vaizduojama stilizuota ėriuko galva ir koja. Išorinio kontūro forma primena Sardiniją. „Agnello di Sar-degna“ logotipe žodžiai užrašomi *Block* šriftu.

Ženklo ir ėriuko kontūrai yra *Pantone* 350 (63 % žalsvai mėlynos, 90 % geltonos, 63 % juodos) spalvos. Ženklo fonas yra *Pantone* 5763 (14 % žalsvai mėlynos, 54 % geltonos, 50 % juodos) spalvos.



Prie saugomos geografinės nuorodos kitokių aiškiai nenumatytų apibūdinimų, kaip antai būdvardžių „fine“ (subtilus), „scelto“ (rinktinis), „selezionato“ (atrinktas), „superiore“ (aukščiausios kokybės) ar „genuino“ (autentiškas), pridėti draudžiama.

Tačiau leidžiama pateikti autentiškas geografines nuorodas, pavyzdžiui, istorinius ir geografinius pavadinimus, taip pat savivaldybių, žemės valdų, ūkių ir įmonių pavadinimus, siekiant nurodyti gyvulių auginimo, skerdimo ir gaminių pakavimo vietą, jei tokios nuorodos nėra giriamojo pobūdžio ir neklaidina vartotojo. Tokie užrašai etiketėje turi būti pateikiami tris kartus mažesniais nei santrumpos SGN raidžių dydis rašmenimis.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

SGN „Agnello di Sardegna“ žymimi ėriukai auginami visoje Sardinijos regiono teritorijoje.

5. **Ryšys su geografine vietove**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai*

Sardinijos regionas – tai sala, kurioje vyrauja Viduržemio jūros klimatas, pasižymintis šiltomis ir santykinai lietingomis žiemomis ir sausomis ir karštomis vasaromis.

Kadangi jūros poveikis jaučiamas beveik visose salos vietovėse, vidutinė metinė temperatūra nėra aukšta: 14–18 °C. Daugiausia lyja lapkričio ir gruodžio mėnesiais, o liepą ir rugpjūtį beveik visiškai nelyja. Kitu metų laiku kritulių iškrenta labai netolygiai. Metinis kritulių kiekis nėra mažas – per metus vidutiniškai iškrenta 500–800 mm kritulių.

Vienas svarbiausių Sardinijos klimato elementų – vėjuotumas. Ypač stiprus šiaurės vakarų vėjas – mistralis – daugiausia pučia žiemą, tačiau kartais ir kitu metų laiku. Rudens pabaigoje vyrauja nestiprus ir drėgni Atlanto vėjai, o pavasario pradžioje dominuoja iš Afrikos kylantys karšti ir sausi pietų vėjai.

Kadangi Sardinija – netankiai apgyvendinta sala, ji skiriasi nuo kitų vietovių, nes joje iki mūsų dienų išliko nemažai tik šiam regionui būdingų išskirtinių gamtos elementų: daugelyje vietų kraštovaizdis atrodo laukinis, atšiaurus ir nepalietas žmogaus rankos, o kai kur pasižymi retu Viduržemio jūros regiono grožiu ir žavesiu. Dėl šios priežasties Sardinijoje išliko beveik nepalietos kai kurios labai senos augalų rūšys, kurios kitose vietovėse pakito arba išnyko. Didžiojoje salos dalyje vyrauja stepių pievos, kuriose auga žoliniai augalai, arba krūmynai. Tradiciškai čia daugiausia plėtota klajoklinė gyvulių auginimo atvirame ore veikla. Sardinijoje iki 800 metrų aukščio virš jūros lygio gausiausiai auga įvairūs jos kraštovaizdžiui būdingi ir gerai šiose vietovėse išsivertinę krūmynai. Vietomis jie sudaro ištisas atokias įstabaus grožio giraites, besidriekiančias ant plikų pakrančių uolų. Krūmynus paprastai sudaro tipiški visžaliai krūmai, kurie, augdami gilesniame ir drėgnesniame dirvožemyje, gali išaugti iki 4–5 metrų aukščio (tai – vadinamieji aukštieji krūmynai). Tarp tokių krūmų paminėtini laukiniai alyvmedžiai, pistacijos, saldžiosios ceratonijos, mirtos, lauramedžiai, kadagai ir švirūnai. Ant žvyruotų upokšnių krantų dažnai tankiai auga oleandrai. Skurdesni krūmynai (paprastai vadinami „garriga“) užauga iki 50 cm aukščio. Juos sudaro šalavijai, rozmarinai, viržiai, čiobreliai, vikšriniai kiškiakrūmiai ir kt. Įdomu, kad yra ir nykštukinių palmių sąžalynų.

5.2. *Produkto ypatumai*

SGN „Agnello di Sardegna“ žymimos skerdenos pirmiausia išsiskiria savo mažumu. Be to, šia nuoroda ženklinama mėsa labai skiriasi nuo kitų – sunkesnių universalios paskirties veislių – avių mėsos, dažnai turinčios specifinį, ne visų vartotojų mėgstamą skonį. Palyginti su kitų avių mėsa, SGN „Agnello di Sardegna“ žymima ėriena visada turi malonų skonį, nes jos riebalų sluoksnyje nėra daug sočiųjų riebalų rūgščių. Priešingai, natūraliose ganyklose ganomų ir pienu žindomų ėriukų mėsos riebiojoje dalyje vyrauja nesočiųjų riebalų rūgščių grandinės; dėl jų mėsa būna malonesnio skonio ir lengviau virškinama.

Skerdenoje riebalų dalis natūraliai papildo raumenų dalį, o didžioji riebalų dalis gaminant patiekalus ištirpsta suteikdami mėsai sultingumą ir malonų kvapą, todėl mėsa tampa minkšta ir gardi. SGN „Agnello di Sardegna“ žymima ėriena yra išskirtinė, nes ji būna minkšta, balta, stipraus kvapo, lengvai virškinama ir neriebi.

Tai puikus maisto produktas ne tik dėl skonio, bet ir dėl maistinės vertės (turi daug vertingų baltymų). Dėl šių savybių tokią mėsą rekomenduojama vartoti asmenims, kuriems reikia valgyti lengvą, tačiau didelę energinę vertę turintį maistą.

SGN „Agnello di Sardegna“ žymima ęriena yra biologiškai sveikas, jokiais cheminės ar biotinės kilmės teršalais neužterštas gaminys. ęriukai skerdžiami jauni, todėl jie priverstinai nešeriami, o kadangi auginami natūralioje aplinkoje lauke, nepatiria su aplinka susijusio streso ir negydomi hormonais.

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*

SGN „Agnello di Sardegna“ žymimo gaminio savybės visiškai priklauso nuo kilmės vietovės.

Šis gaminys turi stiprų ir ypatingą skonį, nes ęriukai ūkiuose žindomi pienu ir laisvai ganydamiesi minta natūralia ganyklų žole. ęriukai auginami ekstensyviu būdu ir besaičiuose tvartuose, t. y. visiškai natūralioje aplinkoje: atvirose erdvėse būna daug saulės šviesos, o joms įtaką daro Sardinijos klimatas ir čia vyraujantys vėjai.

Auginimas lauke turi didelį poveikį išskirtinei ęriukų mitybai: žindomi ęriukai minta tik pienu, o paaugę jie seka paskui motiną į ganyklas. Tuomet jų racionas pasipildo natūraliais pašarais, pavyzdžiui, sėjamomis žolėmis ir salai būdingais laukiniais bei aromatiniais augalais. Kalbant apie biologinį ir reprodukcinį ciklą, *Sarda* veislės avys ilgai niui prisitaikę prie savo gyvenamosios aplinkos sąlygų. Todėl jos dažniausiai ęriuojasi rudens pabaigoje, kai prasideda pirmieji lietūs ir vėl pradeda vešėti augmenija. Dėl šių priežasčių jų mėsa pasižymi itin vertingomis organoleptinėmis savybėmis. Be to, žindymas pienu turi įtakos ne tik riebalų kiekiui, bet ir jų kokybei. Nuo riebalų gaunamų ęriukams žindant pienu, priklauso kūno riebalų sudėtis viso augimo metu. Be to, ęriukus auginant lauke užtikrinama jų gera sveikata ir tinkamas judėjimas natūralioje Sardinijos aplinkoje, kuriai būdingos plačios erdvės, nėra didelių pramonės objektų, o vietovės mažai pakeistos žmogaus veiklos. Visas Sardinijos kraštovaizdis turi vieną bendrą bruožą, dėl kurio jis atrodo toks vienodas, – kadangi čia auginama nedaug medžių, kraštovaizdis atrodo labai skurdus. Tai iškart paliudija apie šiame regione vyraujančią ganymo veiklą. Šis įspūdis nėra klaidingas, nes Sardinija – piemenų sala, o avių auginimas čia – pagrindinė ekonominė veikla. Visoje saloje yra 16 410 ūkių, kuriuose auginama 3 294 044 avių, o tai sudaro 40 % visos Italijos avių populiacijos.

Kaip ankstesniais amžiais, taip ir šiandien Sardinija yra piemenų sala. Avys Sardinijoje auginamos nuo ikinuraginio (ital. *prenuragico*) laikotarpio: nuraguose rasta pirmųjų pieno perdirbimo įrankių liekanų. Ši veikla aprašyta daugelyje romėnų laikų rašytinių šaltinių. *Sarda* veislės avims išvirtinti Sardinijos teritorijoje prirėikė daug laiko. Ši veislė – tai šimtmečius trukusių avių augintojų eksperimentų ir ilgo žmonių ir gyvūnų veislių prisitaikymo prie teritorijos rezultatas.

Ir šiandien piemenys savo bandas prižiūri taip pat rūpestingai kaip ir prieš šimtmečius. Išsaugant senas tradicijas iki mūsų dienų išlaikyta nepakitusi ir nepakartojama SGN „Agnello di Sardegna“ žymimos ęrienos kokybė ir skonis.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

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

Valdžios institucijos pradėjo nacionalinę prieštaravimų pateikimo procedūrą, paskelbdamos SGN „Agnello di Sardegna“ pakeitimo paraišką 2014 m. kovo 14 d. Italijos Respublikos oficialiajame leidinyje Nr. 61.

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).

(*) Žr. 3 išnašą.