

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2012/C 197/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“AGNELLO DEL CENTRO ITALIA”

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

AĢIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums:**

“Agnello del Centro Italia”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. *Produkta veids:*

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):*

Produktu “Agnello del Centro Italia” iegūst, nokaujot jērus, kas nav vecāki par 12 mēnešiem un kas pieder pie šādām vietējām šķirnēm un to krustojumiem: *Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca, Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola* un *Pecora delle Langhe*. Liemeņus iedala šādās trijās grupās: “viegla svara jērs”, sver no 8,01 līdz 13,0 kg, nobarojuma pakāpe atbilst 1., 2. vai 3. taukaidu klasei saskaņā ar “Kopienas tabulu viegla svara jēru liemeņu klasificēšanai”; “smaga svara jērs”, sver 13,01 kg un vairāk, muskuļaudu klase atbilst U, R vai O pēc EUROP skalas, nobarojuma pakāpe atbilst 2., 3. vai 4. taukaidu klasei saskaņā ar “Kopienas tabulu aitū liemeņu klasificēšanai”; “kastrets jērs”, sver 20,0 kg un vairāk, muskuļaudu klase atbilst E, U vai R pēc EUROP skalas, nobarojuma pakāpe atbilst 2., 3. vai 4. taukaidu klasei saskaņā ar “Kopienas tabulu aitū liemeņu klasificēšanai”.

(1) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Gaļas pH mēra, ņemot paraugu no *Longissimus toraci* muskuļa, un pH jābūt no 6,15 līdz 6,80, ja to mēra pēc visu kaušanas darbību pabeigšanas un pirms liemeņu atdzesēšanas, vai no 5,15 līdz 5,80, ja to mēra 24–30 stundas pēc nokaušanas.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

—

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

Jēri līdz atšķiršanai barojas vienīgi ar mātes pienu. Pēc tam tiem kā pamatbarību izēdina lopbarību, ko veido pļavu vai pļavu un ganību savvaļas augi, pākšaugi un/vai graudaugi, kas pilnībā audzēti ģeogrāfiskajā apgabalā. Pieļaujamas minerālvielu un/vai vitamīnu barības piedevas, nepārsniedzot 0,4 kg dienā vienam dzīvniekam.

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Jēri dzimst un tiek audzēti vienā un tai pašā saimniecībā, kas atrodas 4. punktā noteiktajā ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

“Agnello del Centro Italia” gaļai jābūt ar etiķeti, uz kuras norādīta šāda informācija: “Agnello del Centro Italia” logotips, produkta grupa (*Leggero – Pesante – Castrato* (“viegls”, “smags” vai “kastrēts”)), ES grafiskais simbols.



4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

“Agnello del Centro Italia” gaļas ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu reģionu teritorijas: Abruci, Lacija, Marke, Toskāna, Umbrija, Emīlija Romaņa – *Bologna, Rimini, Forlì-Cesena* un *Ravenna* provinces teritorija pilnībā, bet *Modena, Reggio nell'Emilia* e *Parma* provinces teritorija daļēji; teritorijas norobežo ātrgaitas autoceļš A1 *Bologna-Milano* no *Bologna* provinces robežas, krustojums ar ātrgaitas autoceļu A16 *Parma-La Spezia* un robeža ar Toskānas reģionu – *Passo della Cisa*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas dažādā augstumā virs jūras līmeņa šādās trijās reljefa grupās: Apenīnu kalni, kas atrodas apgabala centrālajā daļā un kur pārsvarā ir kaļķainas augsnes, pauguri, kur sastopamas galvenokārt māla augsnes, un, visbeidzot, ielejas ar aluviālām zemes platībām.

Vides dažādība nosaka augu valsts produkcijas sastāvu gan kvalitatīvā, gan kvantitatīvā ziņā, un, pārvietojoties no ielejām uz lielākajām augstienēm, vērojams, kā pakāpeniski mainās ganību resursu procentuālais sastāvs.

Tas viss sniedz aitām iespējas barības ieguvei izmantot ganības un pļavas, kurās pārsvarā aug lopbarības graudzāles un pākšaugi.

Aitkopība ļoti labi pielāgojusies Vidusītālijas apgabalu īpašajiem un nevienmērīgajiem ģeogrāfiskajiem un klimatiskajiem apstākļiem, jo gani tur jau izsenis pārvietojuši ganāmpulkus gan pa līdzenumiem, gan jo īpaši pa kalniem, gan mazākos, gan lielākos attālumos, lai lietderīgi izmantotu dažādo apvidu lopbarības resursus, ziemā pārdzenot ganāmpulkus uz līdzenumu ganībām līdz pat jūras piekrastei, bet pavasara un vasaras sezonā pretēji – uz Apenīnu kalnu ganībām. Šāda prakse ir labs piemērs attiecīgās ģeogrāfiskās telpas vietējo ražošanas sistēmu un resursu ekoloģiskai integrācijai, to var uzskatīt arī par tradicionālās lopkopības pašorganizēšanās veidu, lai pārvarētu ne tikai klimatisko apstākļu radītās grūtības, bet arī neatbilstību starp aitu barības vajadzībām un lopbarības pieejamību.

5.2. Produkta specifika:

“Agnello del Centro Italia” gaļas īpašības saistītas ar aitu dzīvsvara pieauguma straujuma un gaļas iznākuma attiecību.

Tā kā dzīvnieku ķermeņa audi attīstās strauji, pēc nokaušanas iegūst liemeni ar lielu gaļas iznākumu salīdzinājumā ar kaulu masu; šis faktors nosaka to, ka realizēt produkciju tirdzniecības tīklā kopumā ir izdevīgi. Tieši tāpēc, ka no šiem dzīvniekiem iegūtās gaļas iznākums ir labāks salīdzinājumā ar citu aitu gaļu, bet jo īpaši salīdzinājumā ar piena šķirņu aitu gaļu, kas vietējā tirgū pieejama galvenokārt, to atzinīgi vērtē gan patērētāji, gan arī tirgotāji.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):

Produktu iegūst no tādu gaļas šķirņu un to krustojumu aitām, kuras ilgstošā pielāgošanās procesā labi piemērojušās dzīvei ražošanas apgabala apvidū; daži no šo šķirņu nosaukumiem radušies saistībā ar to vidi, kurā šīs aitas pielāgojušās vislabāk un kur tām ir vislielākā ražība. Šī ciešā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un ģenētiskajām īpašībām, kas pārmantotas no “Apenīnu” šķirņu grupas, kuru īpatņus izmanto “Agnello del Centro Italia” gaļas iegūšanai, ir nodrošinājusi šo aitu pārākumu ātraudzības ziņā salīdzinājumā ar citu šķirņu vai ģenētiskā tipa aitām, ko audzē apgabalā.

Turklāt šo aitu šķirņu nosaukumi paši par sevi liecina par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu. Pastāvīgā aitu krustošana, starpsugu krustošana un selekcijas darbā Vidusītālijas apgabalos izaudzēti šķirņu īpatņi, kas tik pilnīgi piemērojušies apvidus realitātēm, ka attiecīgās šķirnes nosauktas to pašvaldību vārdos, kuru teritorijā tām bijuši vislabākie ražības rādītāji: *Fabrianese* no *Fabriano*; *Pomarcina* no *Pomaranca*; *Sopravissana* no *Visso*, šķirne izplatījās Markes reģionā XX gadsimta pirmajos gados, un no minētā reģiona tālāk uz Umbriju, *Maremma* zemēm Toskānas un Lacijas reģionā *Agro Romano* līdz pat Abruciem, tādējādi kļūstot par ganāmpulku lielo sezonas pārceļojumu simbolu; *Massese* šķirne, kuras izcelsme ir *Massa Carrara* provinces *Valle del Forno*; *Garfagnina Bianca* šķirnes populācija, kas izplatījies *Valle del Serchio* ielejā *Garfagnana* un *Val di Magra* ielejā (*Lunigiana* un *Pontremoli* apgabalā); *visbeidzot, Zerasca in Lunigiana* šķirne *Massa-Carrara* provinces *Zeri* apgabalā.

“Agnello del Centro Italia” reputācijas pamatā ir gan to šķirņu kvalitātes īpašību izkopšana, kuras vēsturiski bijušas sastopamas šajā apvidū un kuru ražība celta, izēdinot aitām labas kvalitātes barību, ko panāk, ievērojot audzēšanas sistēmu – vismaz 8 mēnešus gadā aitas dzīvo un barojas brīvās turēšanas apstākļos, kas ļauj plaši izmantot pļavas un ganības, kurās aug arī vietējo sugu lopbarības augi; reputāciju veido arī lopkopju prasme un aktīvais selekcijas darbs gaļas kvalitātes un ražības uzlabošanas virzienā.

“Agnello del Centro Italia” reputācija kopš 1961. gada ir labi nostiprinājusies, un par to liecina dokuments, kuru minētā gada septembrī publicējusi Itālijas ganību lopkopības apvienība (*Associazione Nazionale della Pastorizia*) saistībā ar starpreģionālo aitkopības pārskata sanākumi, kas notika *Castelluccio di Norcia* (*Perugia* provincē), un kurā pavēstīts, ka „mērķis ir uzlabot kalnu apgabalu dzīves apstākļus, radot vajadzīgos priekšnosacījumus ganību lopkopības uzplaukumam un jo īpaši “Agnello del Centro Italia” produkcijas uzlabošanai”.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu iesniegšanas procedūru, aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Agnello del Centro Italia" atzīšanas pieteikumu 2010. gada 20. martā publicējot Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 66. numurā.

Ražošanas specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama internetā šādā tīmekļa vietnē: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (www.politicheagricole.it) un tad uzklikšķinot uz "Qualità e sicurezza" (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".
