ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 50(2)(a) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2014/C 466/06)

Din il-pubblikazzjoni tagħti d-dritt għal oġġezzjoni għall-applikazzjoni għal emenda skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ([2])

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA SKONT L-ARTIKOLU 9

"AGNELLO DI SARDEGNA"

Nru tal-KE: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

IĠP (X) DPO ( )

1. **Intestatura fl-Ispeċifikazzjoni tal-prodott affettwata mill-emenda**

— ☐ Isem il-prodott

— ☒ Deskrizzjoni tal-prodott

— ☐ Żona ġeografika

— ☐ Prova tal-oriġini

— ☒ Metodu tal-produzzjoni

— ☐ Rabta

— ☐ Tikkettar

— ☐ Rekwiżiti nazzjonali

— ☒ Oħrajn [L-ippakkjar]

2. **Tip ta' emenda**

— ☒ Emenda tad-Dokument Uniku jew tal-Iskeda tas-Sommarju.

— ☐ Emenda tal-Ispeċifikazzjoni tad-DPO jew tal-IĠP irreġistrata, li għaliha la d-Dokument Uniku u lanqas is-Sommarju ma ġew ippubblikati.

— ☐ Emenda tal-Ispeċifikazzjoni li ma teħtieġ l-ebda emenda tad-Dokument Uniku ppubblikat (l-Artikolu 9(3) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

— ☐ Emenda temporanja tal-Ispeċifikazzjoni li tirriżulta mill-impożizzjoni ta' miżuri sanitarji jew fitosanitarji obbligatorji mill-awtoritajiet pubbliċi (l-Artikolu 9(4) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006)

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.
([2]) ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12. Mibdul bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

3. **Emenda/i**

Deskrizzjoni tal-prodott

— L-ogħla kontenut ta' proteini ġie mħassar. Il-kliem il-ġdid jippermetti lill-konsumatur jixtri l-laħam tal-"Agnello di Sardegna" b'livell ogħla ta' proteini milli jista' jagħmel dal-ħin.

— Iċ-ċifra għall-estratt tal-eteru indikata fl-Ispeċifikazzjoni nbidlet minn "inqas minn 3 %" għal "inqas minn 3,5 %". Hekk kif dawn l-annimali jirgħu fil-beraħ u parzjalment fil-beraħ f'ambjent kompletament naturali, il-kundizzjonijiet partikolari ambjentali u klimatiċi jistgħu jwasslu għal varjazzjonijiet f'din iċ-ċifra fil-karkassa; għaldaqstant, jeħtieġ li dan jitqies sabiex ma jkunx hemm ir-riskju li l-laħam tal-"Agnello di Sardegna" imrobbi bil-metodu ddefinit fl-Ispeċifikazzjoni jiġi eskluż mis-suq b'mod mhux iġġustifikat.

Metodu tal-produzzjoni

— Twessgħet il-firxa tal-piż tal-kategoriji "fuq il-ħalib" u "ħfief". Il-kategorija "fuq il-ħalib" inbidlet minn "5 sa 7 kg" għal "4,5 sa 8,5 kg". Il-bdiewa li jrabbu dawn in-nagħaġ f'żoni muntanjużi u/jew imħattba talbu t-tnaqqis fil-piż minimu, peress li dawn in-nagħaġ għandhom tendenza li jkunu iżgħar min-nagħaġ imrobbi fil-pjanuri. Madankollu, iż-żieda fil-piż massimu hija meħtieġa minħabba t-titjib ġenetiku fir-razez, kif ukoll minħabba l-prattiki mtejbin fil-biedja u fit-tekniki tat-trobbija tan-nagħaġ u t-titjib fis-saħħa tan-nagħaġ, li wasslu biex il-ħrief fuq il-ħalib ikollhom piż kemxejn ogħla minn dak indikat fl-Ispeċifikazzjoni. Minħabba f'hekk, inbidel ukoll il-piż minimu tal-kategorija tan-nagħaġ "ħfief" minn "7" għal "8,5" kg.

Kundizzjonament

— Sabiex jintlaħqu aħjar it-talbiet tal-katini tas-supermarkits il-kbar li, iktar ma jmur, iktar jixtieqi jipproċessaw il-prodotti fil-postijiet tal-bejgħ tagħhom stess, tneħħew ir-rabtiet ġeografiċi kollha għat-tħejjija u l-kundizzjonament tal-qatgħat tal-laħam tal-Ħaruf ta' Sardinja mar-Reġjun ta' Sardinja.

— Ġiet imdaħħla l-qatgħa tal-"bust", li jinkiseb meta jitneħħew ir-ras u l-intern. Iż-żieda ta' din il-qatgħa tiddeskrivi aħjar il-qatgħat li jistgħu jiġu prodotti wara li jitneħħew ir-ras u l-ġewwieni.

DOKUMENT UNIKU

IR-REGOLAMENT TAL-KUNSILL (KE) Nru 510/2006

dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u l-oġġetti tal-ikel ([3])

"AGNELLO DI SARDEGNA"

Nru tal-KE: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

IĠP (X) DPO ( )

1. **Isem**

"Agnello di Sardegna"

2. **Stat Membru jew pajjiż terz**

L-Italja

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Deskrizzjoni tal-prodott*

Klassi: 1.1 Laħam frisk (u l-ġewwieni)

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem f'(1)*

Meta jitpoġġa għall-konsum, il-prodott tal-IĠP msejjaħ "Agnello di Sardegna" jkollu din id-dehra: laħam abjad, b'nisġa fina u sod, li jkun artab meta jissajjar u jkollu ftit ħjut ta' grass. Il-karkassa m'għandhiex massa eċċessiva ta' muskoli u għandha bilanċ tajjeb bejn l-għadam u l-muskoli.

L-analiżi organolettika għandha turi biċ-ċar il-karatteristiċi ta' laħam tari, immerraq, b'aroma delikata u bi rwejjaħ partikolari li jikkaratterizzaw il-laħam frisk u żgħir fl-età.

([3]) Mibdul bir-Regolament (UE) Nru 1151/2012.

Barra minn hekk, il-laħam għandu jkollu wkoll il-karatteristiċi fiżikokimiċi li ġejjin:

pH	> 6
Proteini (fuq il-prodott kif ikun)	≥ 13 %
Proteini (fuq il-prodott kif ikun)	< 3,5 %

Il-laħam tal-IĠP msejjaħ "Agnello di Sardegna" ġej mill-ħrief li jitwieldu u jitrabbew f'Sardinja, li ġejjin min-nagħaġ tar-razza Sarda jew minn razez tal-ewwel ġenerazzjoni mħalltin mar-razez tal-laħam "Ile De France" u "Berrichon Du Cher" jew ma' razez tal-laħam oħrajn li huma speċjalizzati u ttestjati sew.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

—

3.4. *Għalf (għall-prodotti li joriġinaw mill-annimali biss)*

Il-ħrief "fuq il-ħalib" (bejn 4,5 u 8,5 kg) jridu jingħalfu biss bil-ħalib t'ommhom (tirdigħ naturali) u l-ħrief "ħfief" (bejn 8,5 u 10 kg) u l-ħrief "għat-tqattigħ" (bejn 10 u 13-il kg) jridu jingħalfu bil-ħalib tal-omm imħallat ma' għalf naturali frisk jew imnixxef (għalf u ċereali) u ma' pjanti selvaġġi tipiċi tal-gżira ta' Sardinja.

3.5. *Passi speċifiċi tal-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika ddefinita*

L-Indikazzjoni Ġeografika Protetta msejħa "Agnello di Sardegna" hija rriżervata esklussivament għall-ħrief imwielda, imrobbija u maqtula f'Sardinja.

3.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tqattigħ, it-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

Fiż-żona tal-produzzjoni, m'hu propost l-ebda ppakkjar partikolari għall-bejgħ tal-karkassi tal-ħrief sħaħ u dawn jistgħu jiġu kkummerċjalizzati skont ir-regolamenti tal-iġjene u tas-saħħa li huma fis-seħħ, u billi jintuża trasport refriġerat adattat.

L-IĠP msejħa "Agnello di Sardegna" tista' tinħareġ għall-konsum bħala karkassa sħiħa jew imqatta' fil-qatgħat li ġejjin:

(a) il-Ħaruf ta' Sardinja "fuq il-ħalib" (bejn 4,5 u 8,5 kg):

1. sħiħ;
2. nofs karkassa (miksuba permezz ta' tqattigħ saġittali f'żewġ partijiet simettriċi);
3. ir-robbu ta' quddiem u ta' wara (sħaħ jew bħala fletti);
4. ir-ras u l-intern;
5. il-bust, miksub meta jitneħħew ir-ras u l-intern;
6. l-ispalla, il-koxxa u l-lojn (bħala partijiet anatomiċi sħaħ jew bħala fletti);
7. pakkett imħallat (li jkun fih taħlita tal-partijiet anatomiċi deskritti hawn fuq).

(b) il-Ħaruf ta' Sardinja "ħafif" (bejn 8,5 u 10 kg) u l-Ħaruf ta' Sardinja "għat-tqattigħ" (bejn 10 u 13-il kg):

1. sħiħ;
2. nofs karkassa (miksuba permezz ta' tqattigħ saġittali f'żewġ partijiet simettriċi);
3. ir-robbu ta' quddiem u ta' wara (sħaħ jew bħala fletti);
4. ir-ras u l-intern;
5. il-bust, miksub meta jitneħħew ir-ras u l-intern;
6. ir-robbu ta' wara: iż-żewġ koxox sħaħ, inkluż il-lojn sħiħ bil-flett (tal-lemin u tax-xellug);

7. il-qatgħa lombari: in-naħa ta' fuq tas-sinsla tad-dahar, inklużi l-aħħar żewġ kustilji u l-ġnub taż-żaqq;

8. il-lonża: il-parti ta' fuq ta' quddiem tad-dahar;

9. ir-ramp: iż-żewġ flettijiet;

10. ir-robbu ta' quddiem: l-ispalel, il-parti mgħaddma, l-għonq u l-kustiljata ta' fuq tal-parti ta' quddiem;

11. spalel bl-għonq: iż-żewġ spallejn mal-għonq;

12. il-koxxa sħiħa: is-sieq, il-koxxa, l-ilju u l-ossu sagru u l-parti ta' wara tal-lojns;

13. koxxa mqassra: il-partijiet ta' wara tan-naħa tal-ilju u tal-ossu sagru u l-parti ta' wara tal-lojns.

Qatgħat oħrajn:

14. il-lojn bil-flett: l-ilju u l-ossu sagru, bl-aħħar vertebra lombari jew mingħajrha;

15. flett: jinkludi ż-żona lombari;

16. il-kustilja sħiħa: il-parti ta' quddiem tad-dahar, inkluż l-ewwel u t-tieni kustilja;

17. il-lojn mikxuf: il-parti ta' quddiem magħmula mill-ewwel ħames vertebri tas-sinsla tad-dahar;

18. l-ispalla: sħiħa;

19. l-għonq: il-parti tal-għonq;

20. il-kustiljata ta' fuq; il-parti toraċika ta' isfel;

21. l-ispalla, il-koxxa u l-lojn (bħala partijiet anatomiċi sħaħ jew bħala fletti);

22. pakkett imħallat (li jkun fih taħlita tal-partijiet anatomiċi deskritti hawn fuq).

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

L-IĠP msejħa "Agnello di Sardegna" trid tiġi kkummerċjalizzata bħala qatgħa sħiħa u/jew imqatta' f'biċċiet u l-pakketti tal-karkassi sħaħ jew imqatta' f'biċċiet li jkunu mmarkati bl-IĠP, jew it-tabelli mwaħħlin fuqhom għandhom juru l-informazzjoni stabbilita fir-regoli rilevanti b'tipa ċara u li ma tiħassarx.

B'mod partikolari, il-pakketti li titneħħielhom l-arja jew li jkollhom xi forma oħra awtorizzata bil-liġi, għandu jkollhom l-informazzjoni li ġejja fuqhom:

(a) l-IĠP tal-"Agnello di Sardegna" u l-lowgo tagħha;

(b) it-tip ta' laħam;

(c) il-qatgħa.

Il-lowgo, li jikkonsisti minn ħaruf stilizzat, juri ras u qawqab. Id-dawra ta' barra għandha l-forma ta' Sardinja. It-tipa li tintuża għall-kliem "Agnello di Sardegna" hija dik imsejħa "Block".

Il-bordura ta' madwar il-marka u tal-ħaruf huwa l-"Pantone 350" (lewn blu fl-aħdar 63 %, isfar 90 % u iswed 63 %); l-isfond tal-marka huwa l-"Pantone 5763" (lewn blu fl-aħdar 14 %, isfar 54 % u iswed 50 %).

Ma tista' tiżdied l-ebda deskrizzjoni oħra mhux prevista b'mod espress fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott mal-indikazzjoni protetta, inklużi l-aġġettivi li jiddeskrivuh bħala fin, magħżul, selezzjonat, superjuri jew ġenwin.

Madankollu, jistgħu jintużaw ismijiet ta' postijiet awtentiċi addizzjonali bħall-ismijiet storiċi jew ġeografiċi jew l-ismijiet ta' muniċipalitajiet, intrapriżi, impriżi u azjendi, b'rabta mat-trobbija, il-qatla u l-ippakkjar tal-prodott, sakemm dawn ma jkunux ismijiet li jfaħħru l-prodott u ma jkunux ismijiet li jistgħu jingannaw lill-konsumatur. Dawn ir-referenzi għandhom jidhru fuq it-tikketta b'karattri li jkunu daqs terz it-tipa użata għat-taqsira tal-IĠP.

4. Definizzjoni fil-qosor taż-żona ġeografika

Il-Ħaruf ta' Sardinja jitkabbar fir-Regjun kollu ta' Sardinja.

5. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. *Speċifità taż-żona ġeografika*

Il-gżira ta' Sardinja għandha klima essenzjalment Mediterranja b'xitwa moderata u relattivament bix-xita u bi sjuf sħan u xotti.

L-effett tal-baħar jinħass kważi kullimkien fuq din il-ġżira u jwassal għal temperaturi medji li mhumiex ħorox wisq, b'medja annwali ta' bejn 14-il °C u 18-il °C. Ix-xita tinżel l-iktar f'Novembru u f'Diċembru, filwaqt li f'Lulju u Awwissu ma tinżel kważi xejn, u matul il-bqija tas-sena tkun irregolari ħafna. B'mod ġenerali, ix-xita mhix skarsa ħafna (b'medja ta' 500 sa 800 mm fis-sena).

Ir-riħ huwa fost l-iktar elementi klimatiċi importanti f'Sardinja: il-Majjistral, li huwa riħ kiesaħ, jonfoħ b'qawwa kbira fix-xitwa iżda minn żmien għall-ieħor ukoll fi staġuni oħra. Fl-aħħar tal-Ħarifa, jkun hemm b'mod predominanti rjieħ umdi li jiġu mill-Atlantiku filwaqt li fir-Rebbiegħa jkun hemm irjieħ sħan u xotti li jiġu mill-Afrika (jiġifieri min-Nofsinhar).

Minħabba l-popolazzjoni żgħira tagħha u l-karattru insulari tagħha, li ffavorixxa l-iżolament miż-żoni ta' madwarha, Sardinja kkonservat, sal-ġurnata ta' llum, ħafna mill-aspetti naturali oriġinali tagħha, li ħafna minnhom huma partikolari għal dan ir-reġjun: ħafna drabi l-pajsaġġ huwa salvaġġ, aħrax u abbandunat, u xi drabi dan jirriżulta f'ambjent sabiħ u attraenti li rari ssibu fil-Mediterran. Dan ifisser li Sardinja kkonservat b'mod kważi mhux mimsus għadd ta' speċijiet ta' pjanti antiki li nbidlu jew ġew estinti fi bnadi oħra. Il-parti l-kbira tal-gżira, li fiha minn dejjem kienet tiddomina t-tradizzjoni tat-trobbija tal-annimali f'mergħat fil-miftuħ, hija mimlija mergħat kemm bl-isteppa tal-bur u bl-arbuxelli. Il-flora l-iktar rikka, mifruxa u mimlija ħajja hija ċertament il-ġmiem li jikkaratterizza l-pajsaġġ ta' Sardinja li jinsab sa madwar 800 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar, u li xi kultant jifforma msaġar b'siġar li jikbru sfiq ġo xulxin iżolati u pittoreski fl-irdumijiet kostali mikxufin. Il-ġmiem huwa magħmul minn taħlita tipika ta' arbuxelli dejjem iħaddru, li jistgħu jikbru sa bejn 4 u 5 metri f'ħamrija iktar fonda u umduża, li mbagħad jissejjaħ "ġmiem tal-għoli". Hawn l-ispeċijiet huma primarjament l-oleastru (iż-żebbuġ salvaġġ), id-deru, il-ħarrub, ir-riħan, ir-rand, l-għargħar u s-siġar tal-familja taċ-*Cistaceae*. Ħafna drabi l-oleastri jikbru fi kwantitajiet kbar mal-ġnub tan-nixxiegħat. Hemm ukoll ġmiem iktar baxx, b'arbuxelli għoljin madwar 50 ċm, magħruf bħala "xagħri", li jinkludi s-salvja, il-klin, il-ħxejjex imħattbin tal-familja tal-*Ericaceae*, is-sagħtar, il-ġummar, eċċ. Ta' min jinnota wkoll li hemm imsaġar b'siġar tal-palm nanu li jikbru sfiq ġo xulxin.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Qabel xejn, l-IĠP tal-"Agnello di Sardegna" jingħaraf mid-daqs ċkejken tiegħu: hemm differenza kbira bejn il-laħam tal-IĠP tal-"Agnello di Sardegna" u laħam ieħor li jkun ġej minn annimali oħrajn ta' piż ikbar imrobbijin għal bosta funzjonjijiet, li ta' spiss ikollu togħma partikolari li l-konsumaturi mhux dejjem japprezzaw. Min-naħa l-oħra, il-laħam tal-IĠP tal-"Agnello di Sardegna" dejjem ikollu togħma pjaċevoli minħabba li fil-kisja tax-xaħam tiegħu, ftit li xejn għandu xaħmijiet saturati, u b'hekk huwa iktar għani fit-togħma u fih aktar ktajjen ta' xaħmijiet mhux saturati li jistgħu jiġu ddiġeriti b'mod iktar faċli (minħabba li l-ħrief jingħalfu bil-ħalib f'mergħat naturali).

Ix-xaħam fil-karkassa jikkumplimenta b'mod naturali l-laħam u ħafna minnu jintilef mas-sajran, u għaldaqstant il-laħam jiġi perfettament immerraq u pjaċevoli u, b'mod partikulari, aktar artab u mmerraq meta jittiekel. L-IĠP tal-"Agnello di Sardegna" hija kkaratterizzata mil-laħam artab u abjad tiegħu, li għandu aroma qawwija u diġestibbiltà eċċellenti u li għandu kontenut baxx ta' xaħam fih.

Il-laħam tal-IĠP tal-"Agnello di Sardegna" huwa ikel ideali mhux biss minħabba t-togħma tiegħu, iżda wkoll minħabba l-kwalità nutrizzjonali tiegħu, għax fih kontenut għoli ta' proteini sħaħ. Dan jagħmel lil dan it-tip ta' laħam adattat b'mod partikolari għal dawk in-nies li jeħtieġu dieta b'ikel ħafif iżda li jagħtihom ħafna l-enerġija.

Il-laħam tal-IĠP tal-"Agnello di Sardegna" huwa bijoloġikament prodott tajjeb u ħieles għalkollox minn kull kontaminazzjoni kimika jew bijotika. Minħabba l-età żgħira tal-ħrief tar-razza Sarda, dawn mhumiex suġġetti għall-għalf sfurzat, għall-istress mill-ambjent jew għal trattamenti ormonali peress li jitrabbew fil-beraħ f'ambjent kompletament naturali.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għad-DPO) jew il-kwalità speċifika, ir-reputazzjoni jew il-karatteristiċi l-oħra tal-prodott (għall-IĠP)*

Il-karatteristiċi tal-"Agnello di Sardegna" jistgħu jiġu attribwiti kollha kemm huma għar-reġjun tal-oriġini tiegħu.

It-togħma distinta u salvaġġa hija riżultat dirett tal-fatt li l-ħrief jingħalfu bil-ħalib t'ommhom u b'ikel naturali u jitrabbew fil-beraħ. Għaldaqstant, il-ħrief tal-"Agnello di Sardegna" jitrabbew f'bini miftuħ u f'ambjent kompletament naturali kkaratterizzat minn żoni kbar miftuħin li huma kontinwament esposti għal xemx qawwija, għall-irjieħ u għall-kundizzjonijiet l-oħra tat-temp li jkun hemm f'Sardinja.

It-trobbija fil-beraħ tal-"Agnello di Sardegna" tfisser li l-ikel tiegħu huwa kważi uniku: il-ħrief "fuq il-ħalib" jingħalfu biss bil-ħalib t'ommhom u mbagħad meta jikbru, dawn isegwu lil ommhom meta din tmur tirgħa, u għaldaqstant id-dieta tagħhom tiġi ssuplimentata b'għalf naturali, bil-ħaxix u bil-pjanti salvaġġi u aromatiċi karatteristiċi tal-ħabitat tal-gżira. Matul is-snin, iċ-ċikli bijoloġiċi u riproduttivi tar-razza Sarda ġew adattati għall-ambjent tagħhom; għaldaqstant, in-nagħaġ ikollhom iż-żgħar fl-aħħar tal-Ħarifa mal-ewwel xita u meta l-veġetazzjoni terġa' tibda tikber mill-ġdid. Għal dawn ir-raġunijiet, il-laħam ta' din ir-razza huwa apprezzat b'mod partikolari għall-karatteristiċi organolettiċi tiegħu. Barra minn hekk, id-dieta bil-ħalib tal-omm ma tiddeterminax biss il-kwantità tax-xaħam iżda wkoll il-kwalità tiegħu. Ix-xaħmijiet assorbiti waqt it-tirdigħ jiddeterminaw il-kompożizzjoni tax-xaħam fil-ġisem matul iż-żmien tat-tkabbir. Barra minn hekk, it-trobbija fil-beraħ tiggarantixxi li l-ħrief ikunu b'saħħithom u li dawn jagħmlu biżżejjed attività fiżika, speċjalment f'ambjent naturali bħal dak ta' Sardinja bl-ispazji miftuħin u wesgħin tagħha u b'pajsaġġ li mhuwiex affettwat mill-attivitajiet industrijali u umani. Il-pajisaġġ ta' Sardinja għandu kwalità li ttih livell eċċezzjonali ta' uniformità, li hija l-ftuħ tiegħu, minħabba n-nuqqas ta' siġar ikkultivati, u dan dejjem ifakkar lil dak li jkun fil-prevalenza tar-ragħa tal-bhejjem. Din l-impressjoni tirrifletti r-realtà: Sardina hija ġżira ta' rgħajja u t-trobbija tan-nagħaġ hija bla dubju l-iktar attività ekonomika importanti f'din il-ġżira. F'Sardinja nsibu 40 % tal-popolazzjoni totali tan-nagħaġ fl-Italja. Fil-fatt, f'din il-gżira hemm 3 294 044 nagħġa mrobbijin f'16 410 azjendi mqassmin mal-ġżira kollha.

Għaldaqstant, Sardinja għadha sal-ġurnata ta' llum ġżira ta' rgħajja, bħalma dejjem kienet matul is-sekli. It-trobbija tan-nagħaġ hawnhekk tmur lura għaż-żmien prenuraġiku u fil-binjiet imsejħin "nuraghi" nstabu fdalijiet tal-ewwel għodod użati biex jiġi pproċessat il-ħalib. Hemm bosta referenzi għat-trobbija tan-nagħaġ fid-dokumenti tal-epoka Rumana. Ir-razza tal-annimali msejħa "Sarda" ġiet stabbilita fil-gżira tul sekli twal permezz ta' adattament kontinwu bi tweġiba għat-tgħammir selettiv minn dawk li jrabbu n-nagħaġ. Essenzjalment, din ġejja minn proċess twil ta' interazzjoni bejn il-bniedem u t-territorju jew, fi kliem ieħor, bejn il-bniedem, it-territorju u r-razez tal-annimali.

Illum il-bdiewa jipprovdu l-istess kura u attenzjoni lill-merħliet tagħhom bħalma ilhom jagħmlu għal sekli sħaħ u, billi jppreservaw it-tradizzjonijiet antiki, huma żguraw li l-Ħaruf ta' Sardinja llum għandu l-istess kwalità pura unika u l-istess tjubija li dejjem kellu.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-Ispeċifikazzjoni

(L-Artikolu 5(7) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006 ([4]))

The Ministry launched the national opposition procedure with the publication of the amendment application regarding "Agnello di Sardegna" Protected Geographical Indication in the Official Gazette of the Italian Republic No 61 of 14 March 2014.

It-test sħiħ tal-Ispeċifikazzjoni tal-prodott jinsab fis-sit tal-Internet li ġej: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

jew

billi wieħed imur direttament fil-paġna ewlenija tas-sit tal-Internet tal-Ministeru tal-Politika Agrikola, tal-Ikel u tal-Forestrija (www.politicheagricole.it), u jagħfas fuq "Qualità e sicurezza" (li tinsab fuq nett tal-iskrin, fuq in-naħa tal-lemin) u mbagħad jagħfas fuq "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

([4]) Ara n-nota f'qiegħ il-paġna 3.