

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 197/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**„AGNELLO DEL CENTRO ITALIA”****EG-nummer: IT-PGI-0005-0808-18.05.2010****BGA (X) BOB ()****1. Naam:**

„Agnello del Centro Italia”

2. Lidstaat of derde land:

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**3.1. Productcategorie:**

Categorie 1.1. Vers vlees en slachtafvallen

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:

„Agnello del Centro Italia” verwijst naar geslachte lammeren — jonger dan 12 maanden — van de volgende lokale rassen en hybriden daarvan: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca; Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Er zijn drie types van karkassen, die de volgende kenmerken vertonen: het „lichte lam”, dat een gewicht heeft van 8,01 tot 13 kg en wordt ingedeeld in de EUROP-vetheidsklasse 1, 2 en 3 voor karkassen van lichte lammeren; het „zwarte lam” met een gewicht dat gelijk is aan of meer bedraagt dan 13,01 kg, dat een beveelsheid U-R-O heeft en wordt ingedeeld in de EUROP-vetheidsklasse 2, 3 en 4 voor karkassen van schapen; het „gecastreerde lam” met een gewicht dat gelijk is aan of meer bedraagt dan 20,0 kg, dat een beveelsheid E-U-R heeft en wordt ingedeeld in de EUROP-vetheidsklasse 2, 3 en 4 voor karkassen van schapen;

(1) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

De pH-waarde van het vlees wordt gemeten op de longissimus thoracis-spier en bedraagt 6,15 à 6,80 wanneer de waarde wordt gemeten na afloop van alle slachtprocessen en vóór de koeling van de karkassen, of 5,15 tot 5,80 wanneer de meting plaatsvindt binnen vierentwintig à dertig uur na de slacht.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

—

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

De lammeren worden uitsluitend met melk van het moederdier gevoed tot ze worden gespeend. Vervolgens bestaat het basisvoer uit wilde voersoorten van de weilanden, voer van de kunstweiden, leguminosen en/of grassen, die alle van oorsprong uit het geografische gebied zijn. Krachtvoer met mineralen en/of vitamines en bereid voedsel zijn toegestaan tot een maximale hoeveelheid van 0,4 kg per dier per dag.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

De lammeren worden geboren en gehouden in hetzelfde bedrijf dat zich in het in punt 4 hieronder afgebakende geografische productiegebied bevindt.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz:*

—

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering:*

Het vlees „Agnello del Centro Italia” moet voorzien zijn van een etiket waarop de volgende gegevens zijn aangebracht: het logo van het „Agnello del Centro Italia”; het producttype (licht — zwaar — gecastreerd); het grafische symbool van de EU.



4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied:

Het geografische productiegebied van het „Agnello del Centro Italia” omvat het grondgebied van de volgende regio's: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana en Umbria; Emilia-Romagna, beperkt tot het volledige grondgebied van de provincies Bologna, Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna en een gedeelte van het grondgebied van de provincies Modena, Reggio nell'Emilia en Parma, met als grens het traject van de autosnelweg A1 Bologna-Milano beginnend bij de grens van de provincie Bologna, via de aansluiting met de autosnelweg A16 Parma-La Spezia tot aan de grens met de regio Toscana — Passo della Cisa.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied:*

Het geografische gebied strekt zich uit over drie hoogten: de Apennijnen, die hoofdzakelijk kalkachtig van aard zijn en de centrale as vormen, de heuvels die hoofdzakelijk kleiachtig van aard zijn en ten slotte de vlakten in de dalen die uit alluviale gronden bestaan.

Het verschil in milieu is verantwoordelijk voor het verschil in de hoeveelheid planten die door de natuur wordt voortgebracht en de kwaliteit ervan. Er treden geleidelijk wijzigingen op in de samenstelling van het voer naarmate men vanuit de dalen naar de hoogste toppen stijgt.

Dankzij deze topografie bestaat het voederrantsoen van de schapen hoofdzakelijk uit weidegrassen en leguminosen.

Dat de schapenhouderij zich uiterst goed aanpast aan de bijzondere kenmerken en aan de moeilijke geografische en klimatologische omstandigheden van deze in het centrum van Italië gelegen zone, is te danken aan de horizontale, maar vooral aan de verticale transhumance (seizoenstrek) die de schapenhoeders van oudsher op kleinere of grotere schaal toepassen en waarbij ze hun kudden in de winter naar de weiden in de vlakten en tot aan de kust, en in lente en de zomer naar de weiden van de Apennijnen brengen met als doel het voer van de weilanden van de verschillende zones te combineren. Deze praktijk is het voorbeeld bij uitstek van ecologische integratie van de lokale productiesystemen en de hulpbronnen in het geografische referentiegebied. Hij kan ook worden beschouwd als een autonome organisatie van de traditionele schapenhouderij die niet alleen ten doel heeft aan de ongunstige klimatologische omstandigheden het hoofd te bieden maar tevens een oplossing aan te reiken voor het gebrek aan evenwicht tussen de voederbehoeften van de schapen en het voederaanbod.

5.2. Specificiteit van het product:

De kenmerken van het vlees van het „Agnello del Centro Italia” houden verband met de snelheid waarmee het dier in gewicht toeneemt en het rendement.

De vroege ontwikkeling van het spierweefsel zorgt ervoor dat het dier bij de slacht een goede verhouding vlees/bot vertoont en die levert over het geheel genomen een voordeel op in de vorm van een beter commercieel rendement. Het is net het betere commerciële rendement van dit vlees vergeleken met dat van het vlees van andere schapen — met name dat van melkschapen dat op de lokale markten de hoofdmoot uitmaakt — dat ervoor zorgt dat zowel de consument als de handelaren het „Agnello del Centro Italia” ten zeerste weten te waarderen.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de jaam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

Het product is afkomstig van zuivere en hybride vleesrassen die van oudsher in het productiegebied hun stek hebben en waarvan er sommige hun naam te danken hebben aan de geografische entiteiten waar ze zich het best aan het milieu hebben aangepast en het beste rendement hebben gegeven. Het nauwe verband tussen het geografische gebied en het genetische patrimonium van dit ras, dat met een algemene benaming „Appenninica” wordt genoemd en het vlees levert van het „Agnello del Centro Italia”, is er tevens de oorzaak van dat de schapen van deze rassen sneller groeien dan de andere rassen/genotypes die in de zone worden gehouden.

Bovendien zijn de namen van deze schapenrassen evenveel getuigenissen van de band van de dieren met het geografische gebied. De voortdurende kruisingen en selecties onder de schapenpopulaties van deze centraal-Italiaanse regio hebben dieren opgeleverd die perfect aan de regionale omstandigheden zijn aangepast, in die mate dat ze werden bedacht met de namen van de plaatsen waar ze voor het beste rendement zorgden. Zo staat „Fabrianese” voor het ras van oorsprong uit Fabriano, „Pomaranica” voor het ras uit Pomarance, en „Sopravissana” ten slotte voor het ras uit Visso dat zich in het prille begin van de 20ste eeuw over heel het gebied van de Marche verspreidde en vervolgens Umbria, het grondgebied van Maremma dat zich over Toscana en Latium uitstrekt, en de regio Abruzzo veroverde zodat een zone ontstond die met de opkomst van de transhumance tot de zone van de grote seizoenstrek uitgroeide. Het ras „Massese” stamt uit de Valle del Forno in de provincie Massa Carrara; het ras „Garfagnina Bianca” verspreidde zich in de Valle del Serchio in de regio van Garfagnina en in de Val di Magra (Lunigiana en de regio Pontremoli); de „Zerasca” ten slotte worden gelinkt aan Lunigiana, op het grondgebied van de gemeente Zeri in de provincie Massa-Carrara.

Zijn reputatie dankt het „Agnello del Centro Italia” zowel aan de kwalitatieve vermenging van de van oudsher in het productiegebied aanwezige rassen — waarvan het rendement nog kon worden verhoogd door het kwaliteitsvolle voer dat de schapen toegediend krijgen in het kader van een houderijsysteem waarbij zij gedurende minstens acht maanden in de openlucht worden gehouden zodat algemeen gebruik kan worden gemaakt van voer dat is samengesteld uit endemische weideplanten — als aan de vaardigheden van de schapenhouders bij het runnen van hun bedrijf en bij het toepassen van de selectie met als doel zowel de kwaliteit als de productiviteit te verhogen.

De reputatie die het „Agnello del Centro Italia” geniet en die nu stevig verankerd is, ontstond in 1961. In september van dat jaar werd door de „Associazione Nazionale della Pastorizia” in het kader van de „Rassegna Interregionale ovina” die in Castelluccio di Norcia (provincie Perugia) werd gehouden, een document gepubliceerd waarin men zich tot doel stelde „... in de berggebieden voor betere levensomstandigheden te zorgen door de voorwaarden te scheppen die nodig zijn voor de ontwikkeling van de „herderseconomie” en van het „Agnello del Centro Italia” als product in het bijzonder.”

Verwijzing naar de bekendmaking in het productdossier:

[artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006]

De bevoegde instantie heeft de nationale procedure voor de indiening van bezwaarschriften ingeleid met de bekendmaking van het voorstel tot erkenning van de beschermde geografische aanduiding „Agnello del Centro Italia” in de *Gazette Ufficiale van Italië* nr. 66 van 20 maart 2010.

De geconsolideerde tekst van het productdossier kan worden geraadpleegd via de volgende link op het internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

of

door rechtstreeks de homepage van de website van het ministerie van Landbouw-, Voeding- en Bosbeleid (www.politicheagricole.it) te openen en te klikken op „Qualità e sicurezza” (bovenaan, rechts van het scherm) en vervolgens op „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
