

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2014/C 466/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ⁽¹⁾.

CERERE DE MODIFICARE

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽²⁾

CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9

„AGNELLO DI SARDEGNA”

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

IGP (X) DOP ()

1. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării**

- Denumirea produsului
- Descrierea produsului
- Aria geografică
- Dovada originii
- Metoda de producție
- Legătură
- Etichetare
- Cerințe naționale
- Altele [Condiționarea]

2. **Tipul modificării (modificărilor)**

- Modificare a documentului unic sau a fișei rezumat
- Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate pentru care nu s-a publicat nici documentul unic și nici fișa rezumat
- Modificare a caietului de sarcini care nu determină nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12. Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

3. Modificare (modificări)

Descrierea produsului

- Se elimină indicația privind valoarea maximă relativă a conținutului în proteine. Prin noua formulare se pune la dispoziția consumatorului carne de „Agnello di Sardegna” cu un conținut în proteine mai mare decât cel prevăzut în prezent.
- Se modifică valoarea extractului eteric indicată în caietul de sarcini. Valoarea se modifică de la „sub 3 %” la „sub 3,5 %”. Animalele fiind crescute în libertate sau în semilibertate într-un mediu complet natural, condițiile climatice și de mediu particulare pot determina o variabilitate a acestei valori la nivelul carcasei, de care este necesar să se țină cont pentru a evita riscul nejustificat de a se exclude de pe piață carnea de „Agnello di Sardegna” obținută prin metoda de creștere definită în caietul de sarcini de producție.

Metoda de producție

- Se crește intervalul de greutate prevăzut pentru categoriile „de lapte” și „ușor”. Categoria miel „de lapte” se modifică de la „5-7 kg” la „4,5-8,5 kg”. Modificarea reprezentată de diminuarea greutății minime este solicitată de crescătorii de animale din arii montane și/sau nefavorabile. Exemplarele crescute în aceste arii au dimensiuni mai mici decât cele crescute în arii de câmpie. În schimb, creșterea limitei superioare a greutății este necesară ca urmare a ameliorării genetice a raselor și a ameliorării condițiilor de creștere și de bunăstare ale ovinelor care au dat naștere la miei de lapte cu greutate mai mare, chiar dacă doar cu puțin, decât cea indicată anterior în caietul de sarcini de producție. Ca urmare a acestei creșteri, greutatea minimă prevăzută pentru categoria „ușoară” se modifică de la „7” la „8,5” kg.

Condiționare

- Pentru a răspunde exigențelor de organizare a distribuției la scară mare, care necesită tot mai des posibilitatea prelucrării produsului în propriul punct de vânzare, s-a prevăzut eliminarea oricărei determinări geografice în desfășurarea fazelor de pregătire și de condiționare a tranșelor de Agnello di Sardegna în regiunea Sardinia.
- S-a prevăzut introducerea tranșei „bust” obținută prin eliminarea capului și a organelor. Introducerea acestei tranșe permite identificarea mai bună a tranșelor care pot fi obținute prin tranșarea capului și a organelor.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare ⁽³⁾

„AGNELLO DI SARDEGNA”

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

IGP (X) DOP ()

1. Denumire

„Agnello di Sardegna”

2. Statul membru sau țara terță

Italia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar

3.1. Tip de produs

Clasa: 1.1 Carne proaspătă (și organe comestibile)

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

În momentul comercializării, „Agnello di Sardegna” IGP prezintă următoarele caracteristici vizuale: carne albă, cu textura fină, compactă, dar fragedă la gătire, cu firișoare de grăsime și cu masă musculară relativ redusă, cu un bun echilibru între schelet și mușchi.

Examenul organoleptic trebuie să evidențieze caracteristici cum ar fi frăgezimea, suculența, aroma delicată și prezența unor mirosuri particulare, tipice unei cărni tinere și proaspete.

(³) Înlocuit de Regulamentul (UE) nr. 1151/2012.

Carnea trebuie, de asemenea, să aibă următoarele proprietăți chimico-fizice:

| | |
|---------------------------------------|---------|
| pH | > 6 |
| Proteine (în produsul ca atare) | ≥ 13 % |
| Extract eteric (în produsul ca atare) | < 3,5 % |

Carnea de „Agnello di Sardegna” IGP provine de la miei născuți și crescuți în Sardinia, obținuți fie din oi de rasă sardă, fie prin intermediul unor încrucișări de primă generație cu rase de carne cum ar fi Ile de France sau Berri-chon du Cher sau cu alte rase de carne înalt specializate și reputeate.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

—

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

Mieii din categoria „de lapte” (4,5-8,5 kg) trebuie să fi fost hrăniți doar cu lapte matern (alăptare naturală), iar mieii din categoriile „ușoară” (8,5-10 kg) și „de tăiat” (10-13 kg) trebuie să fi fost hrăniți în plus cu hrană naturală (furaje și cereale) proaspătă și/sau uscată și cu plante sălbatice tipice habitatului insular al Sardiniei.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

IGP „Agnello di Sardegna” este rezervată exclusiv mieilor născuți, crescuți și sacrificați în Sardinia.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Pentru carcasele întregi de miei vândute în aria de producție nu se propune niciun fel de condiționare particulară, carcasele putând fi comercializate întregi, respectându-se normele igienico-sanitare în vigoare și utilizând mijloace de transport frigorifice adecvate.

„Agnello di Sardegna” IGP poate fi comercializat fie sub formă de carcase întregi, fie porționat conform următoarelor modalități de tranșare:

(a) Agnello di Sardegna „de lapte” (4,5-8,5 kg):

1. întreg;
2. semicarcasă: obținută prin tranșarea sagitală a carcasei în părți simetrice;
3. sfert anterior sau posterior (întreg sau felii);
4. cap și organe;
5. bust: obținut prin tranșarea capului și a organelor;
6. spată, coapsă, *carrè* (părți anatomice întregi sau felii);
7. pachet asortat (compoziție mixtă obținută din părțile anatomice descrise mai sus).

(b) Agnello di Sardegna „ușor” (8,5-10 kg) și Agnello di Sardegna „de tăiat” (10-13 kg):

1. întreg;
2. semicarcasă: obținută prin tranșarea sagitală a carcasei în părți simetrice;
3. sfert anterior sau posterior (întreg sau felii);
4. cap și organe;
5. bust: obținut prin tranșarea capului și a organelor;
6. chiulotă: cuprinzând cele două pulpe întregi și șaua (dreaptă și stângă);

7. șa engleză: compusă din partea superioară dorsală, cuprinzând ultimele două coaste și pereții abdominali;
8. *carrè*: cuprinzând partea dorsală superioară – anterioară;
9. mușchi: cuprinzând cele două vrăbioare;
10. cască: compusă din spată, coastele inferioare, gâtul și costițele superioare de la partea anterioară;
11. fluture: cuprinde cele două spate și gâtul;
12. pulpă: se compune din gambă, coapsă, regiunea ileo-sacrală și partea posterioară a regiunii lombare;
13. pulpă scurtată: cuprinde elementele posterioare ale regiunii ileo-sacrale și partea posterioară a regiunii lombare.

Alte tranșe:

14. șa: cuprinde regiunea ileo-sacrală, cu sau fără ultima vertebră lombară;
15. filé: cuprinde regiunea lombară;
16. *carrè* acoperit: partea dorsală superioară cuprinzând prima și a doua coastă;
17. *carrè* descoperit: partea anterioară compusă din primele 5 vertebre dorsale;
18. spată: întreagă;
19. gât: cuprinde regiunea gâtului;
20. costițe: cuprinde regiunea toracică inferioară;
21. spată, coapsă, *carrè* (părți anatomice întregi sau felii);
22. pachet asortat (compoziție mixtă obținută din părțile anatomice descrise mai sus).

3.7. Norme specifice privind etichetarea

„Agnello di Sardegna” IGP trebuie comercializat întreg și/sau porționat, iar pe ambalajele carcaselor întregi și/sau ale tranșelor care poartă mențiunea IGP sau pe etichete trebuie să figureze, cu caractere clare și indelebile, indicațiile prevăzute de normele în vigoare.

În particular, pe ambalajele vidate sau pe cele realizate prin alte metode de ambalare autorizate prin lege trebuie să figureze:

- (a) mențiunea IGP „Agnello di Sardegna” și logoul;
- (b) tipul de carne;
- (c) denumirea tranșei.

Logoul denumirii reprezintă un miel, din care se evidențiază capul și un picior. Conturul exterior are forma insulei Sardinia. Caracterul tipografic utilizat pentru mențiunea „Agnello di Sardegna” este *Block*.

Chenarul logoului și al mielului au culoarea Pantone 350 (cian 63 % – galben 90 % – negru 63 %); culoarea de fond a logoului are codul Pantone 5763 (cian 14 % – galben 54 % – negru 50 %).



Adăugarea la indicația geografică protejată a oricărui calificativ neprevăzut în mod expres este interzisă, inclusiv a adjectivelor: fin, ales, selecționat, superior, autentic.

Totuși, este permisă utilizarea mențiunilor geografice suplimentare reale, precum nume istorico-geografice, nume de localități, de domenii, de ferme și de exploatații, cu referire la creșterea, la sacrificarea și la condiționarea produsului, cu condiția ca acestea să nu aibă caracter laudativ și să nu inducă în eroare consumatorul. Aceste mențiuni eventuale trebuie să figureze pe etichetă cu caractere a căror dimensiune să fie o treime din dimensiunea caracterelor utilizate pentru IGP.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria destinată creșterii mielului „Agnello di Sardegna” cuprinde întreg teritoriul regiunii Sardinia.

5. Legătura cu aria geografică

5.1. Specificitatea ariei geografice

Regiunea Sardinia este o insulă cu o climă prin esență mediteraneană, caracterizată prin ierni blânde și relativ ploioase și veri uscate și calde.

Influența mării se face simțită aproape pretutindeni pe insulă, prin urmare, media temperaturilor, temperate de mare, este destul de moderată: media anuală variază între 14 °C și 18 °C. Ploile se concentrează în lunile noiembrie și decembrie, în timp ce în iulie și august sunt aproape absente; în restul anului, evoluția vremii este foarte neregulată. În general, precipitațiile nu sunt foarte rare (valorile medii fiind cuprinse între 500-800 mm/an).

Printre factorii climatici cei mai importanți din regiunea Sardinia se numără, cu siguranță, vântul: mistralul, un vânt rece provenind din nord-vest, suflă cu violență în principal iarna, dar uneori și în alte anotimpuri. În timp ce la sfârșitul toamnei predomină vânturile temperate și umede provenind din Atlantic, la începutul primăverii suflă vânturile calde și uscate provenind din Africa, respectiv din sud.

Sardinia – în principal din cauza populației sale puțin numeroase și a caracterului său insular, care au favorizat separarea de tot ceea ce o înconjoară – a conservat intacte, până în prezent, numeroase trăsături naturale originale, multe dintre acestea fiind specifice regiunii: peisajul este adesea sălbatic, auster și lipsit de prezența umană; în anumite locuri, acest peisaj este de o frumusețe și de un farmec rare în regiunea mediteraneană. Acesta este motivul pentru care flora din Sardinia a conservat în mare parte intacte anumite soiuri vegetale foarte vechi, care în alte regiuni au suferit transformări sau au dispărut. Cea mai mare parte din suprafața insulei, unde păstoritul în aer liber și transhumanța reprezintă în mod tradițional activitatea dominantă, este acoperită de pășuni, reprezentate atât de stepa de graminee, cât și de formațiunile de arbuști. Forma de vegetație cea mai bogată, mai extinsă și mai viguroasă este maquis-ul mediteranean, care caracterizează peisajul Sardiniei până la o altitudine de aproximativ 800 de metri deasupra nivelului mării, formând uneori pitorești boscheți izolați, pe stâncile golașe de pe coastă. Desișul mediteranean este combinația tipică de plante veșnic verzi care include arbuști, chiar și înalți – în acest caz se numește „desiș înalt”, în care arbuștii pot atinge înălțimi și de 4-5 m atunci când cresc pe soluri mai adânci și cu umiditate mare – printre care se numără în principal oleaștri (măslini sălbatici), *Pistacia lentiscus* (arborele de mastic), roșcovi, mirți, dafini, ienuperi, *Cistaceae*; de-a lungul cursurilor de apă cresc adesea oleandri. Există apoi un desiș mai sărac, cu arbuști cu înălțimea de circa 50 de cm, numiți în mod uzual *garriga*, care cuprind salvia, rozmarinul, iarba-neagră, cimbrul, sorgul etc.; sunt, de asemenea, de remarcat formațiunile de palmieri pitici.

5.2. Specificitatea produsului

„Agnello di Sardegna” IGP se caracterizează mai ales prin dimensiunile sale mici: există o diferență netă între carnea desemnată „Agnello di Sardegna” IGP și carnea de ovine provenită de la animale cu o greutate mai mare, crescute pentru utilizări multiple, care adesea se caracterizează printr-un gust pronunțat, pe care consumatorii nu-l apreciază întotdeauna. Față de acestea din urmă, „Agnello di Sardegna” IGP se diferențiază practic prin gustul întotdeauna plăcut, datorat prezenței în cantități mici, în țesutul gras, a grăsimilor saturate, predominând cele cu catene nesaturate (derivate din hrănirea cu lapte a animalelor crescute pe pășuni naturale), care sunt mai ușor de digerat și mai gustoase.

Grăsimea prezentă în carcase reprezintă complementul natural al cărnii, cea mai mare parte a ei pierzându-se în timpul preparării, rezultând o carne cu o onctuozitate adecvată și plăcută, dar mai ales mai fragedă și mai succulentă la gust. „Agnello di Sardegna” IGP se distinge practic prin carnea fragedă și albă, prin mirosul intens, prin extrema digestibilitate și prin conținutul mic de grăsime.

„Agnello di Sardegna” IGP este un aliment ideal, nu doar în prin gustul său, ci și din punct de vedere al valorii nutritive, fiind bogat în proteine nobile. Datorită acestor caracteristici, carnea de „Agnello di Sardegna” IGP este recomandată în special persoanelor care au nevoie de o dietă ușoară, dar cu valoare energetică ridicată.

„Agnello di Sardegna” IGP este un produs sănătos din punct de vedere biologic și complet lipsit de substanțe poluante de natură chimică sau biotică. Datorită vârstei tinere, animalele nu sunt supuse hrănirii forțate, nici stresului de mediu sau tulburărilor hormonale, întrucât sunt crescute în „aer liber”, într-un mediu în întregime natural.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate specifică, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Caracteristicile produselor „Agnello di Sardegna” reflectă în manieră absolută legătura cu teritoriul de origine.

Gustul marcat și sălbatic este caracteristic crescătorilor în care mieii sunt hrăniți cu lapte matern și cu furaje naturale, în aer liber. Practic, mielul „Agnello di Sardegna” este crescut printr-o metodă de creștere extensivă și cu țarcuri în aer liber, deci într-un mediu în întregime natural, caracterizat prin spații larg deschise, expuse întotdeauna luminii puternice a soarelui, vânturilor și climei din Sardinia.

Creșterea în „aer liber” a mielului „Agnello di Sardegna” face ca sursa lui de hrană să aibă un caracter aproape exclusiv: în cazul mieilor „de lapte”, hrana este constituită exclusiv din lapte matern, ulterior, după ce crește, își urmează în mod liber mamele pe pășune, hrana lor fiind completată cu hrană naturală, ierburi cultivate, plante sălbatice și plante aromatice caracteristice habitatului insulei. Pe parcursul anilor, ciclul biologic și reproductiv al oilor din rasa sardă s-a adaptat condițiilor de mediu în care trăiesc; în consecință, fătutul are loc de obicei la sfârșitul toamnei, odată cu apariția primelor ploii și trezirea la viață a vegetației. Din aceste motive, carnea sa este apreciată în special pentru proprietățile ei organoleptice. În plus, hrănirea cu lapte matern influențează atât cantitatea, cât și calitatea grăsimilor. Practic, grăsimile ingerate în cursul alăptării determină compoziția lipidelor corporale pe parcursul întregii perioade de creștere. Pe de altă parte, creșterea în „aer liber” este o garanție a igienei și a posibilităților de mobilitate corespunzătoare, în special într-un mediu natural precum cel al Sardiniei, caracterizat prin spații largi, prin absența infrastructurilor industriale poluante și prin densitatea mică a populației. Teritoriul Sardiniei are o caracteristică generală, care îi conferă un grad incredibil de uniformitate: orizonturile pustii – din cauza absenței culturilor pomicole – care evocă în mod constant preponderența vieții pastorale. Această priveliște nu induce în eroare: Sardinia este o insulă de păstori; creșterea oilor este de departe cea mai importantă activitate economică de pe insulă. Sardinia deține de fapt 40 % din întregul patrimoniu ovin italian: în 16 410 exploatații distribuite pe întreg teritoriul insulei se cresc 3 294 044 de ovine.

Astfel, Sardinia continuă să fie și astăzi o insulă de păstori, așa cum a fost cunoscută de-a lungul secolelor. Creșterea oilor în Sardinia datează din perioada prenuragică: în interiorul construcțiilor din piatră („nuraghi”) s-au găsit resturile primelor obiecte utilizate pentru prelucrarea laptelui. Documentele din perioada romană fac, de asemenea, frecvente referiri la creșterea oilor. Rasa ovină „sardă” s-a stabilit pe teritoriul insulei datorită unei adaptări de lungă durată; aceasta este rodul experienței seculare a crescătorilor, fiind în esență rezultatul unui proces îndelungat de interacțiune multiplă între om, teritoriu și rasele de animale.

În prezent, ca și demult în trecut, grija și atenția păstorilor au rămas neschimbate. Astfel, prin perpetuarea vechilor obiceiuri, s-au păstrat neatinsse și inimitabile puritatea și savoarea mieilor „Agnello di Sardegna” IGP. Astăzi, ca și odinioară.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 (*)]

Administrația actuală a lansat procedura națională de opoziție publicând propunerea de modificare a IGP „Agnello di Sardegna” în *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* nr. 61 din 14 martie 2014.

Textul consolidat al caietului de sarcini este disponibil la adresa: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

sau

accesând direct pagina principală a site-ului de internet al Ministerului Politicilor Agricole, Alimentare și Forestiere (www.politicheagricole.it), clicând pe „Qualità e sicurezza” (în partea superioară dreaptă a ecranului) și apoi pe „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.

(*) A se vedea nota de subsol 3.