

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila**

(2012/C 197/09)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

## ENOTNI DOKUMENT

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006****„AGNELLO DEL CENTRO ITALIA“****ES št. : IT-PGI-0005-0808-18.05.2010****ZGO ( X ) ZOP ( )****1. Ime:**

„Agnello del Centro Italia“

**2. Država članica ali tretja država:**

Italija

**3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:****3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.1 Sveže meso (in drobovina)

**3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:**

„Agnello del Centro Italia“ se pridobi z zakolom jagnjet, mlajših od 12 mesecev, naslednjih lokalnih pasem in njihovih hibridov: appenninica, bergamasca, biellese, fabrianese, merinizzata italiana, pomarancina, sopravissana, zerasca; comisana, cornella bianca, cornigliese (corniglio), garfagnina bianca, gentile di Puglia, massese, pagliarola, pecora delle Langhe. Ločimo tri vrste trupov z naslednjimi značilnostmi: „lahko jagnje“, ki tehta od 8,01 do 13 kg in ki po stopnji zamaščenosti spada v razred 1, 2 ali 3 lestvice Skupnosti za razvrščanje trupov lahkih jagnjet; „težko jagnje“, ki tehta 13,01 kg ali več, ki po telesni zgradbi spada v razred U, R ali O in ki po stopnji zamaščenosti spada v razred 2, 3 ali 4 lestvice Skupnosti za razvrščanje trupov ovc; „kastirano“ jagnje, ki tehta 20,0 kg ali več, ki po telesni zgradbi spada v razred E, U ali R in ki po stopnji zamaščenosti spada v razred 2, 3 ali 4 lestvice Skupnosti za razvrščanje trupov ovc.

<sup>(1)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

Vrednost pH mesa se meri na dolgi hrbtni mišici (*longissimus*) in ima vrednost med 6,15 in 6,80, če se meritev opravi, ko so končani vsi postopki zakola in pred hlajenjem trupov, ali vrednost med 5,15 in 5,80, če se meritev opravi v štiriindvajsetih do tridesetih urah po zakolu.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

—

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Jagnjeta se do odstavitve krmijo izključno z materinim mlekom. Zatem je prehranska osnova sestavljena iz krme iz samoraslega rastlinja s travnikov, pašnikov, stročnic in/ali žit, v celoti pridobljenih na zadevnem geografskem območju. Mineralni in/ali vitaminski dodatki ter pripravljena živila so dovoljeni v največji dnevni količini 0,4 kg na glavo.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Jagnjeta se skotijo in vzredijo na istem kmetijskem gospodarstvu na geografskem območju proizvodnje, opredeljenem v točki 4 spodaj.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Meso iz „Agnello del Centro Italia“ mora imeti oznako z naslednjimi navedbami: logotip „Agnello del Centro Italia“; vrsta proizvoda (lahko – težko – kastrirano); grafični znak EU.



4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Geografsko območje proizvodnje „Agnello del Centro Italia“ vključuje ozemlja naslednjih regij: Abruci, Lacij, Marke, Toskana in Umbrija; Emilija-Romanja, omejena na celotna ozemlja pokrajin Bologna, Rimini, Forli-Cesena, Ravenna in dele ozemelj pokrajin Modena, Reggio Emilia in Parma, razmejene s traso avtoceste A1 Bologna-Milano od meje s pokrajino Bologna, s križiščem z avtocesto A16 Parma-La Spezia in do meje z deželo Toskano – Passo della Cisa.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

Geografsko območje vključuje tri višinske pasove: pretežno apnenčaste Apenine, ki tvorijo osrednjo os; gričevje, ki je večinoma ilovnato; in nazadnje ravnice na dnu doline z aluvialnimi tlemi.

Različno okolje količinsko in kakovostno pogojuje rastlinsko rast, od dna doline do največjih nadmorskih višin pa je vidno postopno spreminjanje sestave rastja.

Ta posebna topografija tako ovcam omogoča, da se prehranjujejo s krmo in pašo, sestavljeno pretežno iz žit s pašnikov in stročnic.

Vzreja ovc je izredno dobro prilagojena posebnostim ter težkim geografskim in podnebnim razmeram tega območja v osrednji Italiji, ker pastirji že od nekdaj na veliko ali po malem uporabljajo horizontalno, predvsem pa vertikalno selitveno pašo, da bi združili vire, ki jih ponujajo pašniki iz različnih predelov, pri čemer pozimi vodijo črede na ravninske travnike, vse do obale, pomladi in poleti pa na pašnike v Apeninih. Ta praksa je zgleden primer ekološkega povezovanja lokalnih sistemov pridelave in virov, ki jih ponuja zadevno geografsko območje; šteje se lahko tudi za način avtonomne organizacije tradicionalne vzreje, ki ne kljubuje samo slabim podnebnim razmeram, temveč tudi neravnovesju med prehranskimi potrebami ovc in razpoložljivo krmo.

## 5.2 Posebnosti proizvoda:

Značilnosti mesa, pridobljenega iz „Agnello del Centro Italia“, so povezane z razmerjem med hitrostjo pridobivanja teže živali in donosnostjo.

Hiter razvoj tkiv omogoči dobro razmerje med mesom in kostmi ob zakolu, kar na splošno predstavlja prednost na ravni komercialne donosnosti. Prav zaradi boljše donosnosti tega mesa glede na druge vrste ovčjega mesa, zlasti mlečnih pasem, ki so pretežno prisotne na lokalnem trgu, je to meso cenjeno med potrošniki in gospodarskimi subjekti.

## 5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):

Proizvod se pridobiva iz mesnih pasem in hibridnih pasem, ki so globoko zakoreninjene na območju proizvodnje, pri čemer so nekatere poimenovane po krajih, kjer so se najbolj prilagodile okolju in kjer imajo najboljšo donosnost. Ta tesna povezanost med geografskim območjem in genskim fondom, ki izhaja iz pasme, generično imenovane „appenninica“, in ki se uporablja pri proizvodnji mesa „Agnello del Centro Italia“, je tudi razlog za hitrejšo rast teh živali glede na druge pasme/genske tipe, ki jih vzrejajo na tem območju.

Poleg tega sama imena teh ovčjih pasem pričajo o njihovi povezanosti z geografskim območjem. Z nenehnim križanjem, mešanjem in selekcioniranjem ovčje populacije na tem ozemlju v osrednji Italiji so nastale posamezne živali, ki so tako odlično prilagojene danostim tega okolja, da so jih poimenovali po krajih, na katerih imajo največjo donosnost, in sicer: „fabrianese“ za pasmo, ki izvira iz Fabriana, „pomarancina“ za pasmo iz Pomarancea in „sopravissana“ za pasmo, ki izvira iz Vissa in ki se je razširila v deželi Marke na začetku 20. stoletja in je nato prišla v Umbrijo, na ozemlja Maremme, ki leži v Toskani in Laciju, in območja Agro Romano ter nazadnje v deželo Abruci, ki je s selitveno pašo postala kraj velikih sezonskih selitev. Pasma „massese“ izvira iz Valle del Forno v pokrajini Massa-Carrara; populacije pasme „garfagnina bianca“ se je razširila v Valle del Serchio v regiji Garfagnina in v Val di Magra (Lunigiana in regija Pontremoli); in nazadnje je tu še pasma „zerasca“, povezana z Lunigiano na ozemlju občine Zeri v pokrajini Massa-Carrara.

Sloves „Agnello del Centro Italia“ tako izhaja iz kakovostnega kombiniranja pasem, ki so tradicionalno prisotne na območju proizvodnje in katerih donosnost je še večja zaradi kakovostne prehrane, ki jo omogoča sistem vzreje, pri katerem so živali vsaj osem mesecev na prostem, kar omogoča splošno uporabo paše, ki je sestavljena tudi iz endemičnega rastlinja na pašnikih, in sposobnosti rejcev, da vodijo svoje kmetijsko gospodarstvo ter opravljajo selekcijo za izboljšanje kakovosti in produktivnosti.

Sloves „Agnello del Centro Italia“ izvira iz leta 1961 in objave dokumenta *Associazione Nazionale della Pastorizia* septembra istega leta v okviru „Rassegna Interregionale ovina“, ki je potekalo v Castelluccio di Norcia (pokrajina Perugia), v katerem je pisalo, da „je cilj izboljšati življenjske razmere na gorskih območjih z ustvarjanjem razmer, ki so potrebne za razvoj pastirstva in zlasti ‚Agnello del Centro Italia‘“, ter je od takrat dobro zakoreninjen.

**Sklic na objavo specifikacije:**

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Navedeno je tudi, da je sedanja uprava sprožila nacionalni postopek ugovora z objavo predloga za priznanje zaščitene geografske označbe „Agnello del Centro Italia“ v *Uradnem listu Italijanske republike* št. 66 z dne 20. marca 2010.

Prečiščeno besedilo specifikacije proizvodnje si je mogoče ogledati na spletni strani: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ali

neposredno na domači strani spletnega mesta ministrstva za kmetijstvo, prehrano in gozdarstvo ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) v razdelkih „Qualità e sicurezza“ (kakovost in varnost, zgoraj desno na zaslonu) in „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (specifikacije, predložene v pregled EU).

---