

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2014/C 466/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSÖKAN OM ÄNDRING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006**om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ⁽²⁾**

ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

"AGNELLO DI SARDEGNA"

EG-nr: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

SGB (X) SUB ()

1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen

- Produktens beteckning
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat (förpackning)

2. Typ av ändring

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning.
- Ändring i specifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts.
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006).
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006).

⁽¹⁾ EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

3. **Ändring(ar)**

Produktbeskrivning

- Den övre gränsen för proteinhalten har tagits bort. Den nya formuleringen gör det möjligt för konsumenten att köpa kött av typen "Agnello di Sardegna" med högre proteinhalt än i dag.
- Siffran för eterextrakt som anges i specifikationen har ändrats från "högst 3 procent" till "mindre än 3,5 %". Eftersom djuren föds upp i extensiv och semiextensiv betesdrift i en helt naturlig miljö kan särskilda klimat- och miljöförhållanden göra att denna siffra varierar i slaktkroppen. Hänsyn måste tas till detta faktum så att inte kött från "Agnello di Sardegna" som fötts upp i enlighet med specifikationen riskerar att otillbörligen uteslutas från marknaden.

Framställningsmetod

- Viktintervallen för "dilamm" och "lätta lamm" har breddats. För "dilamm" har intervallet ändrats från "5–7 kg" till "4,5–8,5 kg". Sänkningen av minimivikten har begärts av jordbrukare som föder upp får i bergsområden och/eller oländiga områden, eftersom de fåren ofta är mindre än får som föds upp på slätterna. Höjningen av maximivikten är å andra sidan nödvändig på grund av genetiska förbättringar av raserna, förbättrade färuppfödningmetoder/jordbruksmetoder och bättre hälsa, vilket resulterat i något tyngre dilamm än vad som anges i specifikationen. Därför har även minimivikten för "lätta lamm" ändrats från "7" till "8,5" kg.

Konditionering

- För att bättre tillgodose önskemålen från stora snabbköpskedjor, som allt oftare vill bearbeta produkter i sina egna butiker, har alla krav på att styckningsdelar av "Agnello di Sardegna" ska beredas och konditioneras inom regionen Sardinien utgått.
- Styckningsdelen "kort framkvartspart", som erhålls när huvud och inälvor avlägsnats, har införts. Införandet av denna styckningsdel ger en bättre beskrivning av de styckningsdelar som kan erhållas sedan huvud och inälvor avlägsnats.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel ^(¹)

"AGNELLO DI SARDEGNA"

EG-nr: IT-PGI-0205-01227-6.5.2014

SGB (X) SUB ()

1. **Beteckning**

"Agnello di Sardegna"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass: 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Vid försäljning ska kött med den skyddade geografiska beteckningen "Agnello di Sardegna" ha följande egenskaper: köttet ska vara ljust med fin textur. Det ska vara fast men mörkt vid tillagning och vara lätt randigt av insprängt fett. Muskelmassan ska inte vara särskilt stor och det ska vara rätt balans mellan ben och muskelmassa.

En organoleptisk undersökning ska visa att köttet har den mörhet, smak, delikata arom och de dofter som är typiska för färskt kött från ett ungt djur.

⁽¹⁾ Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

Dessutom ska köttet ha följande kemiska och fysiska egenskaper:

pH	> 6
Proteiner (obehandlad produkt)	≥ 13 %
Eterextrakt (obehandlad produkt)	< 3,5 %

Kött med den skyddade geografiska beteckningen "Agnello di Sardegna" kommer från lamm som är födda och uppfödda på Sardinien. De ska vara födda av rasrena sardiska moderfår eller moderfår från förstagenerationskorsning med kötttraser som Île-de-France och Berrichon-du-Cher, eller andra starkt specialiserade och välkända kötttraser.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

"Dilamm" (4,5–8,5 kg) utfodras uteslutande med modersmjölk (naturlig digivning), som för "lätta" lamm (8,5–10 kg) och "tung" lamm (10–13 kg) kompletteras med färskt eller torkat naturfoder (gräs och spannmål) och bete av de vilda växter som är typiska för Sardinien.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Den skyddade geografiska beteckningen "Agnello di Sardegna" får endast användas för kött från lamm som är födda, uppfödda och slaktade på Sardinien.

3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

För försäljning av hela slaktkroppar av lamm, vilket i princip sker i produktionsområdet, krävs ingen särskild förpackning: slaktkropparna får säljas hela i enlighet med gällande hälso- och hygienbestämmelser och på villkor att lämpliga kyltransporter används.

Kött med den skyddade geografiska beteckningen "Agnello di Sardegna" får säljas helt eller styckat i följande styckningsdelar:

a) "Agnello di Sardegna" – dilamm (4,5–8,5 kg):

1. Helt.
2. Halva slaktkroppar som framställs genom delning genom ryggraden av den hela slaktkroppen i två symmetriska delar.
3. Fram- och baksadel (hel eller skivad).
4. Huvud och inälvor.
5. Kort framkvartspart, som erhålls när huvud och inälvor avlägsnats.
6. Bog, kyl, kotlettrad (hela anatomiska delar eller i skivor).
7. Blandade styckningsdelar (blandad komposition av de anatomiska delar som beskrivs ovan).

b) "Lätta" "Agnello di Sardegna" (8,5–10 kg) och "tung" "Agnello di Sardegna" (10–13 kg):

1. Helt.
2. Halva slaktkroppar som framställs genom delning genom ryggraden av den hela slaktkroppen i två symmetriska delar.
3. Fram- och baksadel (hel eller skivad).
4. Huvud och inälvor.
5. Kort framkvartspart, som erhålls när huvud och inälvor avlägsnats.
6. Baksadel: de båda hela kylarna samt sadeln (höger och vänster).

7. Engelsk sadel (*sella inglese*): den övre ryggdelen med de två sista kotorna samt bukhinnorna.
 8. Rygg: den övre främre delen av ryggen.
 9. Länd: de båda halvfiléerna.
 10. Framsadel: hals, bog och rygg samt kotletterna från den främre delen.
 11. Fjäril (*farfalla*): de båda bogarna och halsen.
 12. Hel kyl: fot, kyl, höftben och korsben samt den bakre delen av njursteken.
 13. Kort kyl: de bakre delarna av höftben och korsben samt den bakre delen av njursteken.
- Andra styckningsdetaljer:
14. Sadel: höftbens- och korsbenspartiet med eller utan den sista ryggkotan.
 15. Filé: ländbiten.
 16. Täckt kotlettrad (*carrè coperto*): den övre ryggdelen med den första och andra kotan.
 17. Öppen kotlettrad (*carrè scoperto*): främre delen bestående av de fem första ryggkotorna.
 18. Bog: hel.
 19. Hals: halsbiten.
 20. Kotletter: den nedre bröstdelen.
 21. Bog, kyl, kotlettrad (hela anatomiska delar eller i skivor).
 22. Blandade styckningsdelar (blandad komposition av de anatomiska delar som beskrivs ovan).

3.7 Särskilda regler för märkning

Kött med den skyddade geografiska beteckningen "Agnello di Sardegna" ska säljas hel eller i delar. De föreskrivna uppgifterna ska anges med tydliga och outplånliga bokstäver på förpackningarna med hela eller styckade slaktkroppar med den skyddade geografiska beteckningen, eller på etiketter på dessa förpackningar.

Framför allt ska vakuumpförpackningar eller förpackningar som görs med andra system som är tillåtna enligt lagen innehålla följande uppgifter:

- a) Den skyddade geografiska beteckningen "Agnello di Sardegna" och logotypen.
- b) Typen av kött.
- c) Styckningsdetaljens benämning.

Logotypen föreställer ett stiliserat lamm där huvudet och en klöv framträder. Konturen liknar Sardinien. Beteckningen "Agnello di Sardegna" står med tryckbokstäver.

Stämpelns kontur och lammet trycks i Pantone 350 (cyan 63 %, gul 90 %, svart 63 %). Bakgrunden trycks i Pantone 5763 (cyan 14 %, gul 54 %, svart 50 %).



Det är förbjudet att lägga till några som helst ytterligare uppgifter till den skyddade geografiska beteckningen, inklusive adjektiven "fine" (fin), "scelto" (utsökt), "selezionato" (utvald), "superiore" (förstklassig) och "genuino" (äkta).

Det är emellertid tillåtet att använda kompletterande autentiska geografiska beteckningar, som historiska eller geografiska namn, namn på kommuner, områden, gårdar och uppfödare med hänvisning till uppfödning, slakt och förpackning av produkten, under förutsättning att de inte har en lovordande innebörd eller på något sätt vilseleder konsumenten. Dessa uppgifter ska i så fall anges på etiketten med en storlek som motsvarar en tredjedel av storleken på bokstäverna i förkortningen för skyddad geografisk beteckning.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Uppfödningområdet för lamm med den skyddade geografiska beteckningen "Agnello di Sardegna" omfattar hela regionen Sardinien.

5. Samband med det geografiska området

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Sardinien är en ö med övervägande Medelhavsklimat, med milda och förhållandevis regniga vintrar och varma, torra somrar.

Havet påverkar så gott som hela ön och ger ganska milda genomsnittliga temperaturer, med ett årsgenomsnitt på 14–18 °C. Regnet är koncentrerat till november och december, medan det så gott som aldrig regnar i juli och augusti. Nederbörden är mycket oregelbunden under resten av året. Årsnederbörden är ganska stor (i genomsnitt 500–800 mm/år).

Kraftiga vindar är utmärkande för klimatet på Sardinien. Framför allt på vintern, men ibland även under andra årstider, sveper de kalla mistralvindarna in från nordväst med stor kraft. I slutet av hösten dominerar milda och fuktiga vindar från Atlanten, och i början av våren är varma och torra sydliga vindar från Afrika vanligast.

De få invånarna och öns isolerade läge har gjort att Sardinien har bevarat en stor del av sin ursprungliga natur, som nästan överallt är mycket särpräglad. Landskapet ger ofta ett vilt, kargt och ödsligt intryck och vissa platser har en skönhet och charm som är ovanlig i Medelhavsområdet. Därför har den sardiska floran bevarats i stort sett intakt, med flera mycket gamla växtsorter som på andra platser har förändrats eller försvunnit. Större delen av ön, där djurhållning med herdebruk av tradition har varit den viktigaste sysselsättningen, utgörs av betesmarker med grässlätter och buskvegetation. Den vegetation som är rikligast och mest utbredd är buskskogen (*maquis*). Den präglar det sardiska landskapet och återfinns på höjder upp till 800 m över havet, ibland i form av isolerade och pittoreska lundar uppe på karga kustklippor. I denna typiska och städsegröna vegetation finns även områden med ganska höga buskar – *maquis haut* – där buskarna kan bli 4–5 m höga på de djupaste och fuktigaste markerna. Där kan man finna vilda olivträd, mastixträd, johannesbrödträd, myrten, lagerträd, enar och cistusrosor. Vilda olivträd frodas ofta längs vattendragen. Men det finns också magrare buskområden med buskar som inte är högre än 50 cm, *garriga*. Här växer bland annat salvia, rosmarin, ljung, timjan och ginst. En intressant företeelse är grupperna av dvärgpalmer.

5.2 Specifika uppgifter om produkten

"Agnello di Sardegna" utmärks framför allt av sin litenhet: det är en tydlig skillnad mellan kött som är avsett för framställning av "Agnello di Sardegna" och färskött från tyngre djur med fler användningsområden och en ofta utpräglad smak som inte alltid uppskattas av konsumenterna. Kött med den skyddade geografiska beteckningen "Agnello di Sardegna" har däremot alltid en angenäm smak på grund av att det innehåller en låg andel mättade fetter och i stället är rikt på mer välsmakande och lättsmälta omättade fetter (tack vare att djuren hålls utomhus och får dia sina mödrar).

Fettet i slaktkropparna är ett naturligt komplement till muskelköttet. Större delen av fettets smälter vid tillagning, vilket ger köttet dess fyllighet och smak, men framför allt gör det mörare och mer delikat. Utmärkande för kött med den skyddade geografiska beteckningen "Agnello di Sardegna" är att det är mörkt och ljust, har en intensiv arom och är lättsmält och magert.

Det är ett idealiskt livsmedel inte bara på grund av smaken utan även näringsmässigt, eftersom köttet är rikt på högvärdiga proteiner. Detta gör köttet särskilt lämpligt för personer som behöver äta en fettsnål diet med högt energiinnehåll.

Kött med den skyddade geografiska beteckningen "Agnello di Sardegna" är biologiskt friskt och helt fritt från kemiska eller biologiska föroreningar. Detta beror på att lammen inte utsätts för någon tvångsfodring eller miljömässig stress. De utsätts inte heller för någon hormonbehandling, eftersom de föds upp i det fria i en fullständigt naturlig miljö.

- 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB)

Egenskaperna hos "Agnello di Sardegna" har ett absolut samband med ursprungsområdet.

Den utpräglade viltsmaken är karakteristisk för uppfödning med modersmjölk och naturfoder ute i det fria. Lamm för framställning av "Agnello di Sardegna" föds upp extensivt och i lösdrift, dvs. i en fullständigt naturlig miljö med vidsträckta områden som ständigt exponeras för starkt solsken, vind och de övriga väderleksförhållanden som råder på Sardinien.

Uppfödningen i det fria av "Agnello di Sardegna" gör utfodringen närmast unik: dilammen utfodras uteslutande med modersmjölk, och när de växer upp följer de sin mor till betet där modersmjölken kompletteras med naturligt foder, gräs och de vilda aromatiska örter som är typiska för ön. Det sardiska fåret har med tiden anpassat sin biologiska och reproduktiva cykel till sin livsmiljö. Därför föds lammen främst på senhösten när de första regnen kommer och växtligheten på nytt blir frodigare. Dessa faktorer ger köttet de organoleptiska egenskaper som är så uppskattade. Dessutom påverkar uppfödningen med modersmjölk inte bara mängden fett i köttet utan även dess kvalitet. Det fett som ansätts under diperioden avgör fettets sammansättning under hela tillväxtperioden. Uppfödningen i det fria ger också en garanti för god hälsa och tillräcklig fysisk aktivitet, särskilt i en naturlig miljö som den på Sardinien, med vidsträckta ytor, utan stora industriområden och liten mänsklig påverkan på området. En gemensam nämnare för alla områden på Sardinien som ger landskapet en anmärkningsvärd enhetlighet är den öppna horisonten på grund av avsaknaden av trädodlingar, vilket ger en ständig påminnelse om herd livet. Detta är en rättvisande beskrivning: Sardinien är en ö för herdar, och fåruppfödning är den viktigaste ekonomiska verksamheten på ön. På ön finns 40 % av alla får i Italien: 16 410 uppfödare är fördelade över hela öns territorium och föder upp 3 294 044 djur.

Sardinien är än i dag en ö för herdar, precis som den varit i århundraden. Fåruppfödningen på Sardinien har anor från perioden före nuraghkulturen: inuti *nuragher* (kallmurade anläggningar) har man hittat rester av de första föremål som använts vid mjölkproduktion. Fåruppfödning nämns också ofta i skrifter från romartiden. Den sardiska fårrasen har genom århundradena förankrats på ön tack vare en ständigt pågående anpassning – frukten av uppfödarnas avelsarbete. Den är främst resultatet av en lång process av anpassning mellan människa och miljö och mellan människa, miljö och djurraser.

Jordbrukarnas omsorg och omvårdnad är densamma i dag som den varit i flera hundra år. Genom att bevara de gamla metoderna har de sett till att "Agnello di Sardegna" har samma unika oförstörda renhet och kvalitet i dag som alltid.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006 (*))

Ministeriet inledde det nationella invändningsförfarandet med offentliggörandet av ansökan om ändring avseende den skyddade geografiska beteckningen "Agnello di Sardegna" i Italiens officiella tidning nr 61 av den 14 mars 2014.

Produktspecifikationen i sin helhet finns på <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

Den kan också nås direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbrukspolitik, livsmedel och skogsbruk (www.politicheagricole.it) – klicka på "Qualità e sicurezza" (längst upp till höger på skärmen) och därefter på "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

(*) Se fotnot 3.