

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 197/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„AGNELLO DEL CENTRO ITALIA”****NR WE: IT-PGI-0005-0808-18.05.2010****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Agnello del Centro Italia”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

„Agnello del Centro Italia” uzyskiwany jest z uboju owiec w wieku poniżej 12 miesięcy należących do następujących lokalnych ras i krzyżówek ras: Appenninica, Bergamasca, Biellese, Fabrianese, Merinizzata Italiana, Pomarancina, Sopravissana, Zerasca, Comisana, Cornella Bianca, Cornigliese (Corniglio), Garfagnina Bianca, Gentile di Puglia, Massese, Pagliarola, Pecora delle Langhe. Tusze dzielą się na trzy rodzaje, o następujących właściwościach: Jagnięta „lekkie”, o wadze między 8,01 a 13,0 kg; o zawartości tłuszczu odpowiadającej klasie 1; 2; 3, zgodnie ze „Wspólnotową skalą stosowaną przy klasyfikacji lekkich tusz owczych”. Jagnięta „ciężkie”, o wadze równej lub większej od 13,01 kg; zgodnie z klasą: U; R; O; o zawartości tłuszczu odpowiadającej klasie 2; 3; 4; zgodnie ze „Wspólnotową skalą stosowaną przy klasyfikacji tusz owczych”. Jagnięta wykastrowane, o wadze równej lub większej od 20,0 kg; zgodnie z klasą: E; U; R; o zawartości tłuszczu odpowiadającej klasie 2; 3; 4; zgodnie ze „Wspólnotową skalą stosowaną przy klasyfikacji tusz owczych”.

(1) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Poziom pH mięsa mierzony jest w mięśniu *Longissimus toraci*, a jego wartość wynosi od 6,15 do 6,80, jeżeli został zmierzony po zakończeniu wszystkich procedur związanych z ubojem i przed rozpoczęciem mrożenia tusz. Wartość ta wynosi od 5,15 do 5,80, jeżeli została zmierzona między 24 a 30 godzinami od uboju.

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Jagnięta muszą być karmione wyłącznie mlekiem ich matki do czasu odstawienia ich od matki. Następnie ich podstawowa dieta składa się z paszy złożonej z dziko rosnącej roślinności łąk i roślinności pochodzącej z pastwisk oraz roślin strączkowych i traw, w każdym przypadku pochodzących z omawianego obszaru geograficznego. Dopuszcza się podawanie suplementów mineralnych i witaminowych w ilości nie przekraczającej 0,4 kg dziennie na jagnię.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Jagnięta rodzą się i chowane są w tym samym gospodarstwie znajdującym się na obszarze geograficznym produkcji określonym dalej w pkt 4.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Mięso „Agnello del Centro Italia” musi zostać oznaczone etykietą zawierającą następujące informacje: logo „Agnello del Centro Italia”; rodzaj produktu (jagnięta „lekkie” – „ciężkie” – wykastrowane); oraz symbol wizualny UE.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Na obszar geograficzny produkcji „Agnello del Centro Italia” składa się terytorium następujących regionów: Abruzzo, Lazio, Marche, Toscana, Umbria, Emilia-Romagna – gdzie obejmuje w całości prowincje Bologna, Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna oraz częściowo prowincje Modena, Reggio nell'Emilia e Parma, do linii wyznaczonej autostradą A1 Bolonia-Mediolan od granicy prowincji Bologna, od połączenia z autostradą A16 Parma-La Spezia do granicy z regionem Toskania–Passo della Cisa.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar geograficzny charakteryzują trzy poziomy wysokości: Apeniny, stanowiące centralną oś, przeważnie o charakterze wapiennym; doliny, w których dominują łąki; i wreszcie równiny na dnach dolin, o glebach aluwialnych.

Zróznicowane warunki środowiskowe decydują o jakościowych i ilościowych aspektach produkcji roślinnej i poczynając od dna dolin po najwyższe szczyty można zaobserwować stopniowe zmiany w składzie procentowym zasobów pastewnych.

Zapewnia to owcom dietę złożoną z roślin łąkowych i pastwiskowych, na którą składają się głównie trawy i rośliny strączkowe.

Doskonałe przystosowanie hodowli owiec do szczególnych, trudnych uwarunkowań geograficznych i klimatycznych obszaru centralnych Włoch zostało osiągnięte dzięki przemieszczaniu stad, zarówno horyzontalnym, jednak przede wszystkim wertykalnym, praktykowanym przez pasterzy, na niewielką, jak i dużą skalę, już od zamierzchłych czasów, w celu wykorzystania całej różnorodności pokarmowej zapewnianej przez pastwiska na różnych obszarach. W okresie zimowym stada spędzane były na równiny aż do obszarów nadmorskich, natomiast w okresie wiosenno–letnim na pastwiska apenińskie. Praktyka ta stanowi doskonały przykład dopasowania lokalnych systemów produkcji do zasobów dostępnych w omawianym obszarze geograficznym. Może ona również być interpretowana jako rodzaj samoorganizacji w celu prowadzenia działalności hodowlanej, by przezwyciężyć nie tylko przeciwności klimatyczne, lecz także dysproporcje między potrzebami pokarmowymi owiec a dostępnymi pastwiskami.

5.2. Specyfika produktu:

Właściwości mięsa „Agnello del Centro Italia” wynikają z powiązania między szybkością nabierania wagi oraz wydajnością.

Przyspieszony rozwój tkanek sprawia, że w momencie uboju występują korzystne proporcje mięsa/kości, co ogólnie stanowi zaletę handlową. To właśnie większa wydajność tego mięsa w porównaniu z mięsem innych owiec, zwłaszcza mlecznych, które dominują na rynku lokalnym, sprawiają, że mięso to jest tak cenione zarówno przez konsumentów, jak i handlowców.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Produkt uzyskiwany jest z owiec należących do ras i krzyżówek ras bardzo blisko związanych z obszarem produkcji, z których część wzięła swoje nazwy z obszarów, do których najlepiej się przystosowały i gdzie uzyskują najlepszą wydajność produkcyjną. Ten bliski związek obszaru geograficznego z dziedzictwem genetycznym, pochodzącym z rasy ogólnie nazywanej „apenińską”, wykorzystywany do uzyskiwania mięsa „Agnello del Centro Italia” zapewnił tym owcom znacznie szybszy wzrost w porównaniu z innymi rasami/rodzajami genetycznymi hodowanymi na tym obszarze.

Poza tym same nazwy ras świadczą o związku tych ostatnich z omawianym obszarem geograficznym. Stałe krzyżowanie i selekcja populacji owiec w środkowych Włoszech pozwoliły uzyskać osobniki, które optymalnie dostosowały się do lokalnych uwarunkowań, do tego stopnia, że ich nazwy pochodzą od obszarów, na których uzyskują najlepszą wydajność produkcyjną: „Fabrianeze” z Fabriano; „Pomarančina” z Pomaranca; „Sopravissana” z Visso, której zasięg na początku XX wieku rozszerza się w regionie Marche, a stamtąd na region Umbria, Maremma między Toskanią a Lazio i Agro Romano, aż do regionu Abruzzo, który wskutek przemieszczania stad stał się ośrodkiem wielkich sezonowych migracji. Rasa „Massese” pochodząca z Valle del Forno w prowincji Massa Carrara; owce rasy „Garfagnina Bianca” występują w Valle del Serchio w Garfagnana oraz w Val di Magra (Lunigiana i strefa Pontremoli); rasa „Zerasca” występuje w Lunigianie, na terytorium Zeri, w prowincji Massa-Carrara.

„Agnello del Centro Italia” zawdzięcza zatem swoją reputację zapewniającemu wysoką jakość połączeniu cech ras tradycyjnie występujących na obszarze produkcji, których wydajność została jeszcze zwiększona dzięki dobrej jakości diecie uzyskanej w systemie hodowli prowadzonej przez co najmniej osiem miesięcy w roku na świeżym powietrzu, co umożliwia powszechne wykorzystanie pastwisk, na których występują również endemiczne rośliny pastewne. Reputacja ta wynika również z umiejętności odpowiedniego zarządzania hodowlą przez hodowców oraz prowadzonej przez nich selekcji służącej poprawie jakości i wydajności.

Mięso „Agnello del Centro Italia” ma już utrwaloną renomę sięgającą roku 1961, kiedy to we wrześniu Associazione Nazionale della Pastorizia w ramach „Rassegna Interregionale ovina” zorganizowanej w Castelluccio di Norcia (prowincja Perugia) opublikowała dokument, w którym napisała, iż celem jest poprawa warunków życia na obszarach górskich poprzez stworzenie warunków do rozwoju gospodarki hodowlanej, w szczególności związanej z „Agnello del Centro Italia”.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Informuje się, że właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Agnello de Centro Italia” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 66 z dnia 20 marca 2010 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Spożywczej i Leśnej (www.politicheagricole.it). Na stronie należy wybrać element „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE”.
