

INNE AKTY

**KOMISJI EUROPEJSKIEJ**

**Publikacja wniosku w sprawie zmian 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**

(2010/C 70/09)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**

**Wniosek w sprawie zmian zgodnie z art. 9**

**„AGNELLO DI SARDEGNA”**

**NR WE: IT-PGI-0105-0097-08.04.2008**

**ChOG ( X ) ChNP ( )**

**1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne – Nowe dane dotyczące organu kontrolnego

**2. Rodzaj zmian:**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub streszczenia specyfikacji
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani streszczenia specyfikacji

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez władze publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

### 3. Zmiana (zmiany):

#### 3.1. Opis produktu:

- Z art. 4 obowiązującej specyfikacji usunięto obecną tabelę cech chemiczno-fizycznych mięsa „Agnello di Sardegna” i określono trzy znaczące parametry. Jak wynika z analizy Uniwersytetu w Sassari, informacje zawarte w obecnej tabeli odnoszą się również do innych rodzajów mięs (np. wieprzowiny i wołowiny), dlatego też nie są specyficzne dla produktu objętego ChOG „Agnello di Sardegna”, natomiast parametry określone w nowej wersji podkreślają specyficzne cechy „Agnello di Sardegna”. Wprowadzenie niniejszej zmiany ma na celu umożliwienie sprawdzenia parametrów jakościowych mięs poprzez pomiar wartości pH oraz uniknięcie zbędnych badań produktu pod kątem cech w rzeczywistości go niecharakteryzujących, pozostawiając dwa parametry znaczące dla jakości produktu, tj. białka i tłuszcze.

#### 3.2. Metoda produkcji:

- W art. 3 obowiązującej specyfikacji, dotyczącym pomieszczeń inwentarskich, w pkt 2 zastąpiono określenie „są” terminem „mogą być”, aby uściślić, że nie jest konieczne, by jagnięta były trzymane w oborach w okresie zimowym w porze nocnej. Na Sardynii bowiem nierzadko zima jest łagodna, wówczas nocne schronienie nie jest konieczne.
- W art. 3 pkt 5 zmieniono część dotyczącą systemu identyfikowania pogłowa owiec, ustanawiając, oprócz ręcznego systemu już przewidzianego w obowiązującej specyfikacji, również systemy optyczne lub elektroniczne, aby dostosować przepisy do zmian w przepisach wspólnotowych i krajowych dotyczących identyfikowania pogłowa. Rozporządzenie Rady (WE) nr 21/2004 z dnia 17 grudnia 2003 r., wdrożone przez Włochy w 2005 r., zawiera bardziej szczegółowe i rygorystyczne przepisy dotyczące identyfikacji i rejestrowania zwierząt z gatunku owiec i kóz, zmieniając dyrektywę 92/102/EWG.
- W art. 3 lit. a) wprowadzono w przypadku „Agnello di Sardegna” „mlecznego” minimalną wagę (5 kg), co nie było przewidziane w obowiązującej specyfikacji, która określała tylko wagę maksymalną. Wprowadzenie minimalnej wagi jest konieczne, aby uniknąć uboju sztuk zbyt młodych i niecałkowicie rozwiniętych, których mięso nie ma cech przewidzianych w specyfikacji. Minimalna waga 5 kg gwarantuje, że jagnięta osiągnęły określony wiek (około 30 dni), a więc ich rozwój fizyczny gwarantuje, że otrzymane mięso ma wymagane cechy umięśnienia, tłuszczu i barwy do produkcji „Agnello di Sardegna” ChOG.
- W tym samym art. 3 dla wszystkich rodzajów jagniąt, tj. „mlecznych”, „lekkich” i „rzeźnych” określono wagę tuszy „zimnej, bez skóry, z głową i podrobami”, co nie było określone w obowiązującej specyfikacji produkcji.
- Również w art. 3 usunięto określenia „hodowane w czystości rasy/uzyskane z czystej rasy” użyte w pkt 1 lit. a), b) i c). Obecna interpretacja tej definicji jest zgodna z ustawą nr 280 z dnia 3 sierpnia 1999 r., która definiuje reproduktora czystej rasy gatunku owiec jako „osobnika wpisanego do księgi genealogicznej lub spełniającego warunki umożliwiające taki wpis, którego przodkowie pierwszego i drugiego stopnia są wpisani do księgi genealogicznej tej samej rasy”. Nie jest to wykonalne, ponieważ stoi w sprzeczności z sardyńskim systemem produkcji: populacja owiec w Sardynii, która liczy ponad trzy miliony sztuk, składa się wyłącznie z osobników należących do rasy sardyńskiej. W Sardynii jednak, jak i w pozostałej części Włoch, wpis do księgi genealogicznej ras owiec jest ograniczony do bardzo niewielkiego odsetka sztuk (od 3 do 5 % w przypadku najważniejszych ras), ponieważ księga genealogiczna ma na celu poprawę genetyczną rasy, a więc zwykle rejestrowane są w niej sztuki przeznaczone do reprodukcji, a nie sztuki przeznaczone do uboju, jak jest to w przypadku owcy rasy sardyńskiej.

- Wreszcie w art. 3 lit. b) i c), w którym jest mowa o żywieniu owiec, dodano słowa „mleko matki uzupełniane”, aby podkreślić znaczenie mleka matki w żywieniu jagnięcia. Z brzmienia obecnie obowiązującej specyfikacji może wynikać, że jagnię „lekkie” (7–10 kg) i jagnię „rzeźne” (10–13 kg) nie żywi się mlekiem matki, ale wyłącznie pokarmem naturalnym świeżym lub suszonym. Jest natomiast oczywiste, że jagnię żywi się przede wszystkim mlekiem matki w pierwszym okresie (30–35 dnia), a w drugim okresie jego pożywienie uzupełniane jest pokarmem naturalnym oraz świeżymi lub suszonymi paszami i zbożami, najpierw od czasu do czasu i stopniowo w coraz większym zakresie. Dlatego też, dodając słowa „mleko matki uzupełniane”, chciano doprecyzować tę koncepcję, by uniknąć odmiennej interpretacji.

### 3.3. Etykietowanie:

- W art. 6 dodano przede wszystkim uściślenie dotyczące porcjowania określonego w pkt 3 lit. a) i b), dodając słowa „w całości lub porcjowane”.
- Również w art. 6 dodano dwa nowe rodzaje porcjowania: „łopatka, udziec, antrykot” i „pakowanie mieszane”, które stanowią najczęściej spotykane rodzaje porcjowania w tradycji sardyńskiej, dlatego też dodaje się je do porcjowania przemysłowego już określonego w obecnie obowiązującej specyfikacji. Niektóre rodzaje porcjowania (jak łopatka/udziec/antrykot) są bardzo typowe dla jagnięciny, która przez konsumentów określana jest przez antonomazję jako „małe jagnię”, zdecydowanie różniące się od jagniąt rzeźnych o znacznie większej wadze, jakie spotyka się w większości na innych rynkach.
- W art. 8 wprowadza się szczegółowy opis logo oraz samo logo, które wcześniej było zawarte w załączniku.

W związku z prowadzeniem logo zastępuje się w art. 8 pkt. 3 słowo „ewentualne” rodzajnikiem określonym „il”.

### 3.4. Dowód pochodzenia:

- Ponieważ specyfikacja nie zawiera informacji o dowodzie pochodzenia, uznano za wskazane dodanie jej do obecnie obowiązującej specyfikacji w art. 9 i wprowadzono punkt „dowód pochodzenia”.
- Zaktualizowano odwołania do przepisów prawa, zmieniając art. 7 dotyczący „Kontroli”, przez wprowadzenie odwołania do rozporządzenia (WE) nr 510/2006.

Podobna aktualizacja została wprowadzona w art. 4 pkt 1.

JEDNOLITY DOKUMENT

## ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

### „AGNELLO DI SARDEGNA”

NR WE: IT-PGI-0105-0097-08.04.2008

ChOG ( X ) ChNP ( )

#### 1. Nazwa:

„Agnello di Sardegna”

#### 2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Włochy

#### 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

##### 3.1. Rodzaj produktu (zgodnie z załącznikiem III):

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

##### 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

W momencie wprowadzenia do obrotu „Agnello di Sardegna” ChOG posiada następujące cechy wyglądu: mięso białe, o delikatnej, zbitej ale miękkiej strukturze, lekko przetykane tłuszczem; masa mięśniowa nieprzerośnięta, zachowana właściwa równowaga między kością a umięśnieniem.

Badanie organoleptyczne musi wykazać takie cechy, jak delikatność, soczystość, delikatny aromat i obecność specyficznych zapachów typowych dla młodego i świeżego mięsa.

Musi ponadto mieć następujące cechy chemiczno-fizyczne:

pH nie mniej niż 6

Białko (w produkcie podstawowym) od 13 do 20 %

Ekstrakt eterowy (w produkcie podstawowym) nie więcej niż 3 %

Mięso „Agnello di Sardegna” ChOG to mięso jagniąt urodzonych i hodowanych w Sardynii, pochodzących od owiec rasy sardyńskiej lub krzyżówek w pierwszym pokoleniu ras mięsnych „Ile De France” i „Berrichon Du Cher” lub innych specjalnych i przebadanych ras mięsnych.

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

—

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

Jagnięta muszą żywić się tylko mlekiem matki (karmienie naturalne) w przypadku typu „mlecznego” (5–7 kg) i uzupełnianym pokarmem naturalnym (paszą i zbożami) świeżym lub suszonym oraz naturalnymi gatunkami roślin występującymi na Sardynii w przypadku typu „lekkiego” (7–10 kg) i typu „rzeźnego” (10–13 kg).

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

Chronione oznaczenie geograficzne „Agnello di Sardegna” jest zastrzeżone wyłącznie dla jagniąt urodzonych, hodowanych i poddanych ubojowi w Sardynii.

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

Czynności związane z przygotowaniem i pakowaniem porcji „Agnello di Sardegna” muszą odbywać się na terenie regionu.

W celu sprzedaży całych tusz jagnięcych, z zasady na terenie obszaru produkcji, nie przewiduje się szczególnego pakowania, tusze mogą być sprzedawane w całości, z zachowaniem obowiązujących przepisów higieniczno-sanitarnych i przy użyciu odpowiednich chłodniczych środków transportu.

ChOG „Agnello di Sardegna” może być wprowadzone do sprzedaży w całości lub porcjowane wg następujących porcji:

a) „Agnello di Sardegna” typ „mleczny” (5–7 kg):

- 1) w całości;
- 2) półtusza: uzyskana przez rozcięcie strzałkowe tuszy na symetryczne części;
- 3) ćwierćtusza przednia i tylnia (w całości lub porcjowana);
- 4) głowa i podroby;
- 5) łopatka, udziec, antrykot (części anatomiczne w całości lub porcjowane);
- 6) pakowanie mieszane (porcje wykrojone z wcześniej opisanych części anatomicznych).

b) „Agnello di Sardegna” typ „lekki” (7–10 kg) i „Agnello di Sardegna” typ „rzeźny” (10–13 kg):

- 1) w całości;
- 2) półtusza: uzyskana przez rozcięcie strzałkowe tuszy na symetryczne części;

- 3) ćwierćtusza przednia i tylnia (w całości lub porcjowana);
- 4) głowa i podroby;
- 5) łata: obejmuje dwa udźce w całości wraz z combrem (prawym i lewym);
- 6) comber górny: składa się z górnej części grzbietowej, obejmującej dwa ostatnie żebra i ściany brzuszne;
- 7) antrykot: obejmuje górną część grzbietową – przednią;
- 8) biodrówka: obejmuje dwie połowy połędwicy;
- 9) górka: obejmuje łopatki, dolne żebra, karkówkę i górne żebra części przedniej;
- 10) plecówka: obejmuje dwie łopatki połączone z karkówką;
- 11) udziec: obejmuje nogę, udo, partie biodrowo-krzyżowe i część tylnią lędźwi;
- 12) udziec krótki: obejmuje partie biodrowo-krzyżowe kończyn tylnich i część tylnią lędźwi.

Inne porcje:

- 13) comber: obejmuje część biodrowo-krzyżową z ostatnim kręgiem lędźwiowym lub bez niego;
- 14) filet: obejmuje część lędźwiową;
- 15) antrykot zakryty: górna część grzbietu obejmująca pierwsze i drugie żebra;
- 16) antrykot odkryty: część przednia obejmująca 5 pierwszych kręgów grzbietowych;
- 17) łopatka: w całości;
- 18) karkówka: obejmuje partie szyjne;
- 19) żeberka górne: obejmuje dolną część klatki piersiowej;
- 20) łopatka, udziec, antrykot (części anatomiczne w całości lub porcjowane);
- 21) pakowanie mieszane (porcje wykrojone z wcześniej opisanych części anatomicznych).

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Produkt objęty ChOG „Agnello di Sardegna” musi być wprowadzony do sprzedaży w całości lub porcjowany, a na opakowaniach całych lub porcjowanych tusz oznaczonych jako ChOG lub na etykietach na nich naniesionych należy umieścić wyraźną i nieusuwalną czcionką informacje przewidziane w odpowiednich przepisach prawa.

W szczególności na opakowaniach wykonanych próżniowo lub w inny dopuszczony przepisami prawa sposób należy umieścić:

- a) nazwę „Agnello di Sardegna” ChOG oraz logo;
- b) rodzaj mięsa;

c) określenie porcji.

Logo ChOG przedstawia stylizowany rysunek głowy i nogi jagnięcia. Zewnętrzny kontur rysunku ma kształt Sardynii. Styl czcionki zastosowanej do wykonania logotypu „Agnello di Sardegna” to Block.

Obramowanie znaku i rysunku jagnięcia wykonane jest w kolorze Pantone 350 (zielony 63 %, żółty 90 %, czarny 63 %); tło znaku wykonane jest w kolorze Pantone 5763 (zielony 14 %, żółty 54 %, czarny 50 %).



Zabrania się dodawania do chronionego oznaczenia geograficznego jakichkolwiek określeń wyraźnie nieprzewidzianych, w tym przymiotników: *fine, scelto, selezionato, superiore, genuino* (delikatny, wyborny, wyselekcjonowany, ekstra, oryginalny).

Dopuszczalne jest jednak stosowanie dodatkowych zgodnych z prawdą nazw geograficznych, takich jak nazwy historyczno-geograficzne, nazwy gmin, posiadłości, gospodarstw rolnych i przedsiębiorstw, mających związek z hodowlą, ubojem i pakowaniem produktu, pod warunkiem, że nie mają one charakteru reklamującego i nie wprowadzają konsumenta w błąd. Te ewentualne informacje muszą być umieszczone na etykiecie, a ich wymiary muszą wynosić jedną trzecią wielkości czcionki, którą napisane jest ChOG.

#### 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar, na którym może odbywać się hodowla „Agnello di Sardegna”, obejmuje cały region Sardynii.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym:

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Region Sardynia obejmuje wyspę, na której w większości panuje klimat śródziemnomorski, charakteryzujący się łagodną i dość deszczową zimą oraz suchym i gorącym latem.

Oddziaływanie morza jest widoczne niemal wszędzie na wyspie, a średnie temperatury, łagodzone wpływem morza, są umiarkowane: średnia roczna temperatura wynosi od 14 °C do 18 °C. Opady występują głównie od listopada do grudnia, natomiast niemal nie występują w lipcu i sierpniu; w pozostałych okresach roku ich rozkład jest dość regularny. Łączny poziom opadów nie jest niski (średnie wartości to 500–800 mm/rok).

Jednym z ważnych elementów klimatu Sardynii jest z pewnością wiatr: jest bardziej nasilony zimą, ale sporadycznie również w innych porach roku wieje silny „maestrale”, zimny wiatr wiejący z północnego-zachodu. Pod koniec jesieni przeważają wiatry umiarkowane i wilgotne, napływające znad Atlantyku, a na początku wiosny wieją wiatry ciepłe i suche, napływające z Afryki, tj. z południa.

Sardynia, również ze względu na małą gęstość zaludnienia i swój wyspiarski charakter, który sprzyjał odizolowaniu się od tego, co ją otacza, zachowała po dziś dzień nienaruszone liczne pierwotne aspekty naturalne, z których wiele jest wyjątkowych: często krajobraz jest dziki, surowy i pozbawiony wpływu człowieka; w niektórych miejscach charakteryzuje go piękno i sugestywność rzadko spotykane w obszarze śródziemnomorskim. Dlatego też w sardyńskiej florze zachowały się w większości nienaruszone niektóre bardzo stare gatunki roślin, które na innych obszarach uległy przekształceniom lub znikły. Większa część powierzchni wyspy, gdzie dziki, wędrowny wypas owiec zawsze stanowił główne tradycyjne zajęcie, pokryta jest pastwiskami, na które składają się zarówno stopy trawiaste, jak i formacje krzewiaste. Najbogatszą, najlepiej rozwiniętą i żywotną roślinnością jest z pewnością makia śródziemnomorska, która jest charakterystyczna dla krajobrazu Sardynii od wysokości około 800 m n.p.m. i tworzy często malownicze lasy porastające nagie urwiska nabrzeżne. Makia stanowi typową wieczną zieloną roślinność, która obejmuje również krzewy wysokie – w tym przypadku mówi się o tzw. „makii wysokiej”, gdzie krzewy osiągają wysokość do 4–5 m, gdy rosną na glebach głębokich i o większej wilgotności – wśród nich występują głównie dzikie drzewa oliwne, pistacje, chleb świętojański, mirty, wawrzyny, jałowce, czystki; nierzadko brzegi rzek gęsto porośnięte są oleandrami. Występuje również makia uboga, zwana potocznie *garriga*, w której występują krzewy o wysokości około 50 cm, a wśród nich szaflwia, rozmaryn, wrzos, tymianek, żarnowiec itd.; interesujące są też formacje palm karłowatych.

## 5.2. Specyfika produktu:

„Agnello di Sardegna” ChOG charakteryzuje się przede wszystkim niewielkimi rozmiarami: jest to wyraźna różnica między mięsem, z którego powstaje „Agnello di Sardegna” ChOG, a baraniną pochodzącą ze zwierząt o większej wadze i zróżnicowanych cechach, często charakteryzującą się wyraźnym smakiem, niezbyt cenionym przez konsumenta. W porównaniu z tymi produktami „Agnello di Sardegna” ChOG wyróżnia się zawsze przyjemnym smakiem, wynikającym z niewielkiej ilości obecnych w tkance tłuszczowej kwasów nasyconych na korzyść kwasów nienasyconych (co wynika z odżywiania się mlekiem na naturalnych pastwiskach), które są łatwiej strawne i smaczniejsze.

Tłuszcz obecny w tuszach jest naturalnym uzupełnieniem części mięsnej, a większa jego część usuwana jest podczas gotowania, dzięki czemu mięso pozostaje odpowiednio tłuste i smaczne, ale przede wszystkim miękkie i soczyste. „Agnello di Sardegna” ChOG wyróżnia się mięsem miękkim i białym, intensywnym zapachem oraz wyjątkową strawnością i chudością mięsa.

„Agnello di Sardegna” ChOG jest idealnym pożywieniem, nie tylko ze względu na smak, ale również ze względu na wartości odżywcze, ponieważ jest bogate w szlachetne białka. Cechy te sprawiają, że mięso jest szczególnie wskazane dla osób, które potrzebują lekkostrawnej diety o dużej wartości energetycznej.

„Agnello di Sardegna” ChOG jest biologicznie zdrowe, całkowicie pozbawione chemicznych lub biotycznych substancji zanieczyszczających. Mięso to, ze względu na młody wiek zwierząt, nie jest produktem z wymuszonego karmienia, nie podlega stresowi środowiskowemu ani ulepszaniu hormonalnemu, ponieważ zwierzęta są hodowane „na wolnym powietrzu” w całkowicie naturalnym środowisku.

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

Cechy „Agnello di Sardegna” odzwierciedlają w pełni związek z obszarem pochodzenia.

Zdecydowany i naturalny smak jest typowy dla hodowli, w której jagnięta odżywiają się mlekiem matki i naturalnym pożywieniem, w pełni swobodnie. „Agnello di Sardegna” jest hodowane zgodnie z ekstensywną metodą hodowli o swobodnej stabulacji, a więc w całkowicie naturalnym środowisku, charakteryzującym się rozległymi przestrzeniami od zawsze silnie nasłonecznionymi, wystawionymi na działanie wiatrów i klimatu Sardynii.



Hodowla „na wolnym powietrzu” powoduje, że źródło pożywienia „Agnello di Sardegna” jest praktycznie jedno: w przypadku typu „mlecznego” jagnięta odżywiają się tylko mlekiem matki, a gdy rosną, naturalnie naśladując matkę na pastwisku, ich dieta uzupełniana jest naturalnym pożywieniem, użytkami zielonymi, naturalnymi dzikimi roślinami i ziołami, charakterystycznymi dla habitatu wyspy. Owce sardyńskie dostosowały z biegiem czasu swój cykl biologiczny i reprodukcyjny do warunków środowiskowych, w których żyją; dlatego też młode rodzą się przede wszystkim późną jesienią wraz z nadejściem pierwszych deszczy i wynikającego stąd odżycia wegetacji. Z tych powodów ich mięso jest szczególnie cenione ze względów organoleptycznych. Poza tym odżywianie mlekiem matki nie tylko wpływa na ilość tłuszczu, ale wpływa też na jego jakość. Tłuszcz wchłonięty podczas karmienia mlekiem wpływają na skład tkanki tłuszczowej przez cały okres wzrostu.

Ponadto hodowla „na wolnym powietrzu” gwarantuje zdrowie i odpowiedni ruch szczególnie w środowisku naturalnym Sardynii, charakteryzującym się dużymi otwartymi przestrzeniami, nieobecnością zakładów przemysłowych, które mogłyby mieć na nie wpływ, i niewielką gęstością zaludnienia. Cały obszar Sardynii ma jedną wspólną cechę, która sprawia, że jest wyjątkowo jednorodny: nagi krajobraz – ze względu na brak drzew uprawnych – który stale przypomina o przeważającej roli pasterstwa. To wrażenie nie jest błędne: Sardynia jest wyspą pasterzy; gospodarka pasterska jest zdecydowanie najważniejsza na wyspie. Na naszej wyspie żyje bowiem 40 % całego pogłowia baraniny hodowanego we Włoszech; w 16 410 gospodarstwach rozsianych na całym obszarze wyspy hoduje się 3 294 044 sztuki owiec.

Sardynia po dziś dzień jest wyspą pasterzy i z tego była znana przez wieki. Historia pasterstwa sardyńskiego sięga czasów sprzed okresu, w którym powstawały *nuraghi*: w *nuraghach* znaleziono pozostałości pierwszych narzędzi służących do przetwórstwa mleka. Liczne są też dokumenty pochodzące z okresu rzymskiego. Rasa owiec „Sarda” przez wieki zakorzeniła się na terytorium Sardynii dzięki stopniowemu przystosowywaniu się do panujących warunków; jest to owoc wieloletnich doświadczeń hodowców, ale też przede wszystkim wynik długiego procesu dostosowywania się ludzi i terenu oraz ludzi, terenu i ras zwierząt.

Dzisiaj, podobnie jak wieki temu, dbałość i troskliwość pasterzy jest ciągle taka sama. To w ten sposób, przez powtarzanie tradycyjnych czynności, czystość i smak „Agnello di Sardegna” pozostają doskonale niezmiennie i niepowtarzalne.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu, publikując wniosek w sprawie zmian chronionego oznaczenia geograficznego „Agnello di Sardegna” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 2 z dnia 3 stycznia 2008 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej za pośrednictwem poniższego linku:

[http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

lub

wchodząc na stronę internetową Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), otwierając zakładkę „Prodotti di Qualità” (po lewej stronie ekranu) a następnie zakładkę „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento CE n. 510/2006]”.