

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 70/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK <sup>(1)</sup> tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM  
A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE  
Módosítás iránti kérelem a 9. cikk alapján  
„AGNELLO DI SARDEGNA”  
EK-sz.: IT-PGI-0105-0097-08.04.2008  
OFJ ( X ) OEM ( )

1. A módosítással érintett termékleírás szakaszcíme:

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb – Új hivatkozások az ellenőrző szervre

2. **Módosítás típusa:**

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ termékleírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12 o.

- A termékleírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett szükséges dokumentum módosítását (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

### 3. **Módosítás(ok):**

#### 3.1. *A termék leírása:*

- A termékleírás 4. cikkéből törölték az „Agnello di Sardegna” hús fizikai-kémiai jellemzőire vonatkozó, jelenleg érvényes táblázatot, és 3 fő paramétert határoztak meg. A jelenleg érvényes táblázatban szereplő értékek ugyanis más hústípusokra (pl. a sertés- és a marhahúsról) is vonatkozhatnak, ahogyan ezt az Università di Sassari (Sassari Egyetem) egyik tanulmánya is alátámasztja, tehát nem meghatározóak az „Agnello di Sardegna” OFJ termékre nézve, míg az új szövegben meghatározott paraméterek kifejezetten az „Agnello di Sardegna” sajátos jellemzőit írják le. A módosítás célja egyrészt az, hogy a pH-értékek mérése révén lehetőséget biztosítson a hús minőségi paramétereinek ellenőrzésére, másrészt, hogy elkerülhető legyenek a termékre nézve „nem meghatározó” jellemzőkre vonatkozó felesleges elemzések, azonban megmaradjon a termékre jellemző két minőségi adat, a fehérje- és a zsírtartalom.

#### 3.2. *Az előállítás módja:*

- A hatályos termékleírás 3. cikkének a juhok elhelyezéséről szóló (2) bekezdésében a „beterelik” kifejezést a „beterelhetik” szóval váltották fel, ily módon pontosításra került, hogy a juhokat nem kötelező a téli időszakban éjszakára akolban elhelyezni. Szardínián ugyanis gyakori az olyan enyhé tél, amikor az állatokat nem szükséges éjszakára akolba terelni.
- A 3. cikk (5) bekezdésében módosították a juhok azonosítási rendszerére vonatkozó részt, amelybe a hatályos termékleírásban szereplő kézi rendszer mellett az optikai vagy elektronikus rendszerekkel végzett azonosítás is bekerült annak érdekében, hogy a termékleírás megfeleljen az állatok azonosítására vonatkozó, módosított uniós és nemzeti jogszabályoknak. A Tanács 2003. december 17-i 21/2004/EK rendelete, amelyet Olaszország 2005-ben iktatott be jogrendjébe, a 92/102/EGK irányelv módosításával a juh- és kecskefélék azonosítási és nyilvántartási rendszerében részletesebb és szigorúbb szabályokat ír elő.
- A 3. cikk a) alpontjában a szardíniai „tejesbárány” esetében meghatározták a minimális tömeget (5 kg), mivel a hatályos termékleírásban csupán a maximális tömeg szerepelt. A minimális tömeg bevezetésére azért volt szükség, hogy ne kerüljenek levágásra túl fiatal és nem teljesen fejlett állatok, amelyek húsa nem rendelkezik a termékleírásban előírt jellemzőkkel. Az 5 kg-os minimális tömeg előírásával biztosítható, hogy a bárányok elérjenek egy adott (30 napos) kort, azaz olyan fizikai fejlettséget, amely lehetővé teszi, hogy a termék rendelkezzen az „Agnello di Sardegna” OFJ előállításához szükséges, az izomzatra, a zsírtartalomra és a hús színére vonatkozó jellemzőkkel.
- Szintén a 3. cikkben mindhárom kategóriában, azaz a „tejesbárány”, a „könnyű bárány” és a „vágóbárány” esetében is meghatározták a „hideg, bőr nélküli, fejletlen és belsővel rendelkező” hasított test tömegét, amely a hatályos termékleírásban nem szerepelt.
- A 3. cikkéből törölték továbbá az első bekezdés a), b) és c) alpontjaiban szereplő „fajtatisztán nevelt/fajtatisztán létrejött” szövegrészeket. Jelenleg az 1999. augusztus 3-i 280. számú törvény adja meg ennek a „meghatározásnak” az értelmezését, amely a juhok esetében a fajtatisztaság tényezőt az alábbiak szerint határozza meg: „olyan törzskönyvezett vagy törzskönyvezésre alkalmas állat, amelynek első vagy másodfokú felmenői ugyanannak a fajtának a törzskönyvébe vannak bejegyezve”. A valóságban ez nem következhet be, mivel nem felel meg a szárd tenyésztési rendszernek: Szardínia több mint hárommillió állatból álló juhállománya kizárólag a szárd fajtához tartozó egyedekből áll. Szardíniában viszont – ahogy általában Olaszország többi részén is – a juhok törzskönyvébe való bejegyzés az állatok igen csekély százalékára korlátozódik (a legelterjedtebb fajta esetén 3–5 % között), mivel a törzskönyv célja a fajta genetikai fejlesztése, tehát a törzskönyvbe általában a fedezetésre, nem pedig a levágásra szánt állatokat – mint amilyen a szárd fajtához tartozó juh – jegyzik be.

- Végül a 3. cikkben a juhok táplálásáról szóló a), b) és c) alpontokba beillesztették az „anyatej, [...] kiegészítéssel” szöveget az anyatej juhok táplálásában játszott szerepének pontosítása érdekében. A hatályos termék-leírás szövegéből valóban úgy értelmezhető, hogy a „könnyű bárány” (7–10 kg-os) és a „vágóbárány” (10–13 kg-os) nem anyatejjel, hanem kizárólag természetes friss és/vagy szárított táplálékkal táplálkozik. Ezzel szemben nyilvánvaló, hogy a bárány táplálása az első szakaszban (30–35 nap) elsősorban anyatejjel történik, majd ehhez a második szakaszban természetes táplálékot, friss vagy szárított takarmányt és gabonát adnak, eleinte csak alkalmasszerűen és kiegészítésként, majd később nagyobb mennyiségben. Ezért az „anyatejjel, [...] kiegészítéssel” szavak beillesztésének célja a szóban forgó elv pontosítása volt, a téves értelmezés elkerülése érdekében.

### 3.3. Címkézés:

- A 6. cikkben a 3. pont a) és b) alpontjában meghatározott darabolást pontosították a „teljes vagy szeletelt” szavak hozzáadásával.
- Szintén a 6. cikkbe beillesztettek két új darabolástípust: a „lapocka, comb, karaj” húsrészeket és a „vegyes csomagolást”. Ezek a szárd hagyomány legjellemzőbb darabolási módjait jelentik, és kiegészítik a termék-leírásban szereplő ipari jellegű darabolási módokat. Egyes darabolási típusok (mint a lapocka/comb/karaj) különösen jellemzők a bárányra, amelyet a fogyasztók jellemzően „kisbáránynak” tekintenek, a többi, piacon lévő, jóval nagyobb súlyú húsbáránytól eltérően.
- A 8. cikkbe beillesztették a logó részletes leírását, valamint a korábbi termék-leírás mellékletében szereplő logó leírását is.

A logó beillesztésével tehát a 8. cikk (3) bekezdésében szereplő „esetleges” szót felváltja az „a” névelő.

### 3.4. A származás igazolása:

- Mivel a termék-leírás nem tartalmazott a származás igazolására vonatkozó utalásokat, ezért szükségessé vált a hatályos termék-leírás kiegészítése a „származás igazolásáról” szóló 9. cikkel.
- Aktualizálták továbbá a jogszabályi hivatkozásokat, módosítva az „Ellenőrzésekről” szóló 7. cikket az 510/2006/EK rendeletre történő hivatkozással.

Ennek megfelelően aktualizálták a 4. cikk első bekezdését.

## EGYSÉGES DOKUMENTUM

### A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

#### „AGNELLO DI SARDEGNA”

EK-sz.: IT-PGI-0105-0097-08.04.2008

OFJ ( X ) OEM ( )

#### 1. Elnevezés:

„Agnello di Sardegna”

#### 2. Tagállam vagy harmadik ország:

Olaszország

#### 3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:

##### 3.1. A termék típusa (III. melléklet):

1.1. osztály: Friss hús (és belsőség)

##### 3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

Forgalomba hozatalakor az „Agnello di Sardegna” OFJ terméknek az alábbi vizuális jellemzőkkel kell rendelkeznie: fehér, finom szövetszerkezetű, tömör, ám főzéskor puha, zsírral enyhén átszótt, nem túlságosan hangsúlyos izomtömegű hús, amelyben a csont és az izom aránya megfelelő.

Az érzékszervi vizsgálatnál olyan jellegzetességeket kell észlelni, mint a puhaság, a zamatosság, a finom aroma, valamint a fiatal és friss húsról jellemző sajátos illat.

A húsnak továbbá az alábbi fizikai-kémiai jellemzőkkel kell rendelkeznie:

pH-érték:	6-nál nagyobb
Fehérje (a termék össztömegéhez viszonyítva):	13–20 % között
Illózsírsav-tartalom (a termék össztömegéhez viszonyítva):	3 % alatt

Az „Agnello di Sardegna” OFJ hús kizárólag Szardínián született és nevelt, szárd fajtájú vagy Ile De France és Berrichon Du Cher fajtájú, vagy más, kitenyésztett és kikísérletezett fajták első generációs keresztezéséből származó bárányok húsa lehet.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A bárányok közül a „tejesbárány” (5–7 kg-os) kizárólag anyatejjel táplálható (természetes szoptatás), míg a „könnyű bárány” (7–10 kg-os) és a „vágóbárány” (10–13 kg-os) tápláléka kiegészíthető friss és/vagy szárított természetes tápanyagokkal (takarmányok és gabonafélék), valamint Szardínia szigetén őshonos, jellegzetes, vadon növényekkel.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni:

Az „Agnello di Sardegna” oltalom alatt álló földrajzi jelzést kizárólag Szardínián született, nevelt és levágott bárányok számára tartják fenn.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

Az „Agnello di Sardegna” darabolását és csomagolását a tartomány területén kell elvégezni.

Amennyiben a levágott egészbárányokat elsősorban az előállítás területén hozzák forgalomba, nincs semmilyen különleges csomagolási előírás. A levágott bárányok forgalomba hozhatók egészben, a hatályos egészségügyi-higiéniái előírások betartásával, valamint megfelelő hűtőjárművek igénybevételével.

Az „Agnello di Sardegna” OFJ egészben és/vagy a következő húsrészekre darabolva kerülhet emberi fogyasztásra:

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

1. egész bárány;
2. fél bárány: egyenes vágással szimmetrikusan félbevágva;
3. első és hátsó negyed (egész vagy szeletelt) bárány;
4. fej és belsőség;
5. lapocka, comb, karaj (teljes testrészek vagy szeletek);
6. vegyes csomagolás (a vegyes összetétel a fenti testrészekből áll).

b) Agnello di Sardegna „könnyű bárány” (7–10 kg) és Agnello di Sardegna „vágóbárány” (10–13 kg):

1. egész bárány;
2. fél bárány: egyenes vágással szimmetrikusan félbevágva;

3. első és hátsó negyed (egész vagy szeletelt) bárány;
4. fej és belsőség;
5. far: a két teljes combot tartalmazza a (jobb és bal) hátrésszel együtt;
6. angol gerinc: a felső hátrészből áll, amely magában foglalja a két utolsó bordát és a hasfalakat;
7. karaj: a felső-alsó hátrészt tartalmazza;
8. gerinc: a két fél hátszínt tartalmazza;
9. sisak: a lapockákat, az alsó bordákat, a nyakat és az első rész felső bordákat foglalja magában;
10. pillangó: a nyaknál találkozó két lapockát tartalmazza;
11. combtő: a lábat, a combot, a csípőcsonti-keresztcsonti részt és az ágyék hátsó részét tartalmazza;
12. rövid combtő: a csípőcsonti-keresztcsonti rész hátsó tagjait és az ágyék hátsó részét tartalmazza;

Egyéb darabok:

13. hátrész: a csípőcsonti-keresztcsonti részt tartalmazza, az utolsó ágyéki csigolyával együtt vagy anélkül;
14. bélszín: az ágyéki részt tartalmazza;
15. fedett karaj: felső háti rész, amely az első és a második bordát tartalmazza;
16. fedetlen karaj: az első rész, amely az első 5 háti bordából áll;
17. lapocka: egész;
18. felsál; a nyaki részt tartalmazza;
19. kotlett; az alsó mellkasi részt tartalmazza;
20. lapocka, comb, karaj (teljes testrészek vagy szeletek);
21. vegyes csomagolás (a vegyes összetétel a fenti testrészekből áll).

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az „Agnello di Sardegna” OFJ terméket egészben és/vagy darabolva kell forgalomba hozni, az egész és/vagy darabolt állatok csomagolásán OFJ megjelöléssel, vagy rajtuk elhelyezett címkével, amelyen világos és eltávolíthatatlan betűkkel kell feltüntetni a vonatkozó jogszabályokban előírt megjelöléseket.

A vákuumcsomagoláson vagy más, a törvény által megengedett eljárásokkal készült csomagoláson fel kell tüntetni az alábbi adatokat:

- a) az „Agnello di Sardegna” I.G.P. (OFJ) elnevezést és a logót;
- b) a hús típusát;

c) a darabolás elnevezését.

A jelzés logója egy stilizált báránycát ábrázol, amelyből a fej és egy láb látszik. A külső körvonal Szardínia formáját ábrázolja. Az „Agnello di Sardegna” logóhoz alkalmazott nyomdai betűtípus a Block.

A védjegy és a báránycá kerete Pantone 350 (cyan 63 % – yellow 90 % – black 63 %); a védjegy háttere Pantone 5763 (cyan 14 % – yellow 54 % – black 50 %) színű.



Az oltalom alatt álló földrajzi jelzés mellett bármely más, kifejezetten elő nem írt minősítés feltüntetése tilos, ideértve a következő jelzőket is: finom, válogatott, kiválasztott, legjobb, eredeti.

Megengedett továbbá valóságghű földrajzi utalások említése, mint történelmi-földrajzi nevek, települések, gazdaságok, tanyák, üzemek neveinek használata a tenyésztésre, vágásra és a termék csomagolására történő utalással, azzal a kikötéssel, hogy ez utóbbiaknak ne legyen dicsérő jelentése, vagy ne legyenek alkalmasak a fogyasztó megtévesztésére. A szóban forgó utalásoknak az I.G.P. (OF) jelzéshez használt betűnél háromszor kisebb betűnagysággal kell szerepelniük a címkén.

#### 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az Agnello di Sardegna tenyésztésére szánt terület Szardínia tartomány egész területét magában foglalja.

#### 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

##### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Szardínia tartomány lényegében mediterrán éghajlatú sziget, amelyet enyhe és meglehetősen esős tél, valamint meleg és száraz nyár jellemez.

A tenger jótékony hatása szinte a sziget bármely részén érezhető, ezért a tengernek köszönhetően az átlaghőmérséklet mérsékelt: az éves átlaghőmérséklet 14 °C és 18 °C között mozog. A csapadék november és december között a leggyakoribb, míg júliusban és augusztusban gyakorlatilag nincs; az év többi részében a csapadék eloszlása nagyon szabálytalan. A csapadék összes mennyisége nem túlzottan csekély (az átlagérték évi 500–800 mm).

Szardínia sajátos éghajlati jellemzői között mindenképpen meg kell említeni a szelességet: leggyakrabban télen, de időnként más évszakokban is igen hevesen fúj az északnyugatról érkező hideg misztrál szél. Míg őszi végén az Atlanti-óceán felől fújó, mérsékelt és nedves, addig tavasz elején az Afrika felől, azaz délről érkező meleg és száraz szél dominál.

Csekély népességének és a környező területektől történő elszakadást elősegítő sziget jellegének köszönhetően Szardínia mindmáig érintetlenül megőrizte számos eredeti természeti jellegzetességét, amelyek közül több egészen sajátos: a táj gyakran vadnak, szigorúnak tűnik, és az ember jelenléte nem érezhető; bizonyos pontjain a Földközi-tenger térségében is ritka szépségű és szuggesztív. Ezért a szárd növényvilág nagyrészt érintetlenül megőrzött igen ősi növényfajokat, amelyek máshol már átalakultak vagy kipusztultak. A sziget felszínének nagy részét helyenként pázsitfűves sztyeppből vagy bokros területekből álló legelő foglalja el, itt a szilaj, vándorló pásztorkodás mindig is hagyományosan jellemző tevékenység volt. A leggazdagabb, legkiterjedtebb és legerőteljesebb növényzet kétségtelenül a Szardínia tájképét egészen 800 m tengerszint feletti magasságig jellemző mediterrán bozótos, amely helyenként festői szépségű, elszigetelt ligeteket képez a part menti csupasz sziklaszirteken. A macchia örökzöldek jellemző együttese, amelyben magas cserjék is megtalálhatók – ez az ún. „magas macchia”, ahol a fák mélyebb és nedvesebb talajra találva elérik a 4–5 m magasságot is – túlnyomórészt olajfélék, azaz vadolajfa, pisztácia, szentjánoskenyérfa, mirtusz, babér, boróka, szuhar, a hegyi patakok kavicsos ártereit pedig gyakran leánderek borítják be. Megtalálható továbbá a köznyelvben garrigának nevezett, elszegényedett macchia, ami 50 cm magas cserjékből, zsályából, rozmaringból, hangából, kakukkfűből, rekettyéből stb. áll, és meg kell említeni a törpepálmákat is.

## 5.2. A termék sajátosságai:

Az „Agnello di Sardegna” OFJ terméket elsősorban kis méretei jellemzik: egyértelmű az eltérés az „Agnello di Sardegna” OFJ termékhez használt hús és a nagyobb súlyú, különféle célokra felhasználható juhok húsa között, amelyre gyakran markáns, a fogyasztók által nem mindig kedvelt íz jellemző. Ezzel ellentétben az „Agnello di Sardegna” OFJ terméket a többi terméktől kellemes íze különbözteti meg, amely arra vezethető vissza, hogy a zsíros részekben a telített zsírsavak mennyisége csekély, míg túlsúlyban vannak a könnyebben emészthető és ízletesebb, telítetlen zsírsavak (a természetes legelőn élő állatok tej alapú táplálkozásának köszönhetően).

A levágott állatokban található zsír a húsos rész természetes kiegészítője. A zsír nagy része a főzés során elvész, így a hús megfelelően zsíros és ízletes, de elsősorban puhább és zamatosabb marad. Az „Agnello di Sardegna” OFJ termék jellemzői a ténylegesen puha és fehér hús, az intenzív illat és a hús igen jó emészthetősége és soványsága.

Az „Agnello di Sardegna” OFJ ideális étel nemcsak ízének köszönhetően, hanem tápanyagprofilja miatt is, mivel értékes fehérjékben gazdag. Fenti jellemzőinek köszönhetően a termék különösen alkalmas olyan étrendekhez, amikor könnyű, de magas energiaértékű táplálékot kell fogyasztani.

Az „Agnello di Sardegna” OFJ biológiailag egészséges, vegyi vagy biotikus szennyezőanyagoktól teljesen mentes. Mivel fiatal, nincs kitéve kényszertáplálásnak, környezeti stressznek vagy hormonkészítmények hatásának, tekintettel arra, hogy „szabad levegőn”, teljesen természetes környezetben nevelkedik.

## 5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Az „Agnello di Sardegna” jellemzői teljes mértékben tükrözik a származási területtel való kapcsolatot.

A határozott és vad íz azokra a tenyészetekre jellemző, ahol a bárányt anyatejjel és természetes táplálékkal, teljes szabadságban táplálják. Az „Agnello di Sardegna” extenzív tartással, szabad istállózással, tehát teljesen olyan természetes környezetben nevelkedik, amelyet kezdettől fogva erős napsütésnek, szélnek és a szárd éghajlatnak kitett nyílt terek jellemeznek.

A „szabad levegőn” tartás az „Agnello di Sardegna” táplálékforrását gyakorlatilag kizárólagossá teszi: a „tejesbárányt” csak anyatejtel táplálják, majd ahogy növekszik, és szabadon követi az anyját a legelőn, táplálkozása kiegészül természetes táplálékokkal, termesztett fűfélékkel, vadon növényekkel, a sziget élővilágára jellemző fűszernövényekkel. A szárd juh az évek hosszú során biológiai és szaporodási ciklusát környezetének feltételeihez igazította, ezért az ellésekre elsősorban késő ősszel kerül sor, amely egybeesik az első esőzésekkel és a növényvilág ezt követő újjáéledésével. A fenti okok teszik húsát érzékszervi szempontból különösen értékesé. Másrésztől az anyatejes táplálás nemcsak a zsír mennyiségét befolyásolja, hanem annak minőségét is meghatározza. Az anyatejtel bevitt zsírok meghatározzák a szervezet zsírszintjét a teljes növekedési szakaszban.

A „szabad levegőn” tartás továbbá biztosítja az egészséget és a megfelelő mozgást különösen olyan természetes környezetben, mint amilyen a szárd, amelynek jellemzői a tág terek, a környezetre ható ipari létesítmények hiánya és a természetes környezetet módosító emberi beavatkozás alacsony szintje. Szardínia területének az a közös vonása, amely hihetetlen egységességet kölcsönöz a szigetnek, az ültetett fák hiányának köszönhető, nyílt horizontok, amely folyamatosan a pásztorkodás túlsúlyára emlékeztet. Ez a látszat nem csalóka: Szardínia valóban a pásztorok szigete, a pásztorkodáson alapuló gazdálkodás messze a legfontosabb a „szigeten”. Szigetünk valójában a teljes olasz juhállomány 40 %-át adja, a sziget teljes területén található 16 410 vállalkozás 3 294 044 állatot tart.

Szardínia még ma is a pásztorok szigete úgy, ahogy hosszú századok során. A szárd pásztorkodás a nurági kor előtti időre nyúlik vissza: a nurágokban megtalálták a tejfeldolgozásra szolgáló első tárgyak maradványait. Számos említés származik a római időkől. A „szárd” juh fajta hosszú alkalmazkodás során vert gyökeret a szárd területen: a tenyésztők évszázados kísérletezésének gyümölcse, lényegében hosszú alkalmazkodási folyamat eredménye az emberek és a terület, illetve az emberek, a terület és az állatfajta között.

Napjainkban éppúgy, ahogy évszázadokkal ezelőtt, a pásztorok gondoskodása és figyelme változatlan maradt. Így tehát az ókori szokások megörökítésével az „Agnello di Sardegna” tisztasága és finomsága tökéletesen épen és utánozhatatlanul megmarad napjainkban épp úgy, ahogy egykor.

#### **Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

Ez a közigazgatási szerv, azzal, hogy az „Agnello di Sardegna” oltalom alatt álló földrajzi jelzés módosítására irányuló javaslatát a *Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana* (Az Olasz Köztársaság Hivatalos Közlönye) 2008. január 3-i, 2. számában közzétette, elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt szövege az alábbi internetes honlapon:

[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)

vagy

közvetlenül a minisztérium honlapjának kezdőlapjára ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) belépve, és a (képernyő bal oldalán található) „Prodotti di Qualità” [Minőségi termékek], majd a „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerint uniós vizsgálatnak alávetett termelési szabályok) menüpontra kattintva tekinthető meg.