

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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 307/10)

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

„PROSCIUTTO AMATRICIANO”

NR WE: IT-PGI-0005-0780-29.06.2009

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Prosciutto Amatriciano”

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

Włochy

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

Klasa 1.2 – Produkty wytworzone na bazie mięsa

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

W chwili wprowadzania do obrotu „Prosciutto Amatriciano” ChOG posiada następujące cechy fizykochemiczne, organoleptyczne i jakościowe: maksymalny poziom wilgotności – 60 %, minimalna zawartość białka – 25 % w masie suchej, kształt gruszki zakończonej racicą, przednia powierzchnia charakteryzująca się dużą odkrytą częścią, która przechodzi pionowo przez ponad połowę wysokości udźca zgodnie z tradycyjnym sposobem głębokiego oprawiania, waga wynosząca co najmniej 8 kg na koniec minimalnego okresu dojrzewania, minimalne dojrzewanie przez 12 miesięcy od dnia solenia.

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

Surowiec przeznaczony do produkcji „Prosciutto Amatriciano” ChOG stanowią wyłącznie świeże udźce świń tradycyjnych ras Large White Italiana i Landrace Italiana oraz tych ras w formie uszlachetnionej, wpisanych do włoskiej księgi rodowodowej (*Libro Genealogico Italiano*) lub świń pochodzących od knurów wymienionych ras, świń pochodzących od knurów rasy włoskiej Duroc oraz tej rasy

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

w formie uszlachetnionej, wpisanej do włoskiej księgi rodowodowej, świń pochodzących od knurów innych ras lub knurów hybryd pod warunkiem, że pochodzą z programu selekcji lub schematów krzyżowania zgodnych z celami określonymi we włoskiej księdze rodowodowej w odniesieniu do produkcji tuczników słoninowych. Świnie, które są odsyłane do uboju pomiędzy dziewiątym a piętnastym miesiącem życia, muszą być w optymalnym stanie zdrowia, potwierdzonym przez właściwy organ sanitarny. Świeże udźce muszą pochodzić z półtuszy zaklasyfikowanych handlowo metodą SEUROP i należących do klasy E, U, R, O i P. Ponadto świeży udziec, charakteryzujący się białą skórą, musi mieć jako trzon część kości biodrowej („anchetta”), kość udową, piszczel, rzepekę, pierwszy rząd kości stępu i masę w przedziale od 12,5 do 16 kg. Grubość tłuszczu zewnętrznej części oprawionego świeżego udźca musi zawierać się w przedziale 15–30 mm, włącznie ze skórą, w zależności od wielkości udźca.

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

Dozwolona pasza, jej ilości oraz sposób zadawania mają na celu uzyskanie tradycyjnej tłustej wieprzowiny - cel, który należy realizować w całym okresie hodowli dzięki umiarkowanemu codziennemu wzrostowi wagi.

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

Poszczególne etapy produkcji „Prosciutto Amatriciano” ChOG, które muszą mieć miejsce na wyznaczonym obszarze geograficznym, są następujące: odbiór i oprawianie, selekcja i chłodzenie, solenie, odsalanie, czyszczenie i odstawienie, mycie, suszenie, dojrzewanie wstępne i smarowanie tłuszczem, dojrzewanie i znakowanie.

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

„Prosciutto Amatriciano” ChOG musi obowiązkowo zawierać na opasce, etykietach i wykorzystywanych torebkach, wspólnotowy symbol graficzny identyfikujący produkty ChOG, nazwę wraz ze skrótem IGP i logo, naniesione wyraźną i czytelną czcionką. Nazwy „Prosciutto Amatriciano” nie należy tłumaczyć.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji „Prosciutto Amatriciano” ChOG obejmuje następujące gminy prowincji Rieti, znajdujące się na maksymalnej wysokości 1 200 metrów n.p.m.: Amatrice, Accumoli, Antrodoco, Borgo Velino, Cantalice, Castel Sant’Angelo, Cittaducale, Cittareale, Configni, Contigliano, Colli sul Velino, Cottanello, Greccio, Labro, Leonessa, Micigliano, Morro Reatino, Petrella Salto, Poggio Bustone, Posta, Rieti i Rivodutri.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Obszar produkcji „Prosciutto Amatriciano” ChOG charakteryzują szczególne cechy geograficzne i geomorfologiczne. Jest to w większości teren górski, z nielicznymi równinami. Obszar produkcji „Prosciutto Amatriciano” ChOG charakteryzuje się czynnikami glebowo-klimatycznymi zasadniczo sprzyjającymi uzyskiwaniu tego produktu spożywczego. Oprócz techniki wytwarzania, rodzaju i okresu dojrzewania także maksymalna wysokość wynosząca 1 200 metrów n.p.m., surowy klimat terenów wysokogórskich i dość surowy w niskich częściach i w dolinach terenów górskich, chłodne i czyste powietrze na całym obszarze produkcji, a przede wszystkim wilgotność względna zasadniczo poniżej 70 % mają pozytywne działanie na wszystkich etapach wytwarzania produktu, a w szczególności w długim i wymagającym okresie dojrzewania, co nadaje produktowi końcowemu specyficzny, wyróżniający, przyjemny zapach, jednocześnie delikatny i intensywny.

5.2. *Specyfika produktu:*

„Prosciutto Amatriciano” ChOG ma elastyczną i zwartą strukturę, która doskonale zachowuje się przy cięciu na plastry. Charakteryzuje się czerwonym/różowym kolorem, poprzecinanym czysto białymi żyłkami tłuszczu oraz przyjemnym zapachem, delikatnym, ale intensywnym, nawet w trakcie badania sondą; dobry, niesłony smak i przyjemny zapach, łagodny, ale głęboki. „Prosciutto Amatriciano” ChOG wyraźnie różni się od innych produktów spożywczych tego typu poprzez głębokie wycięcie na przedniej powierzchni, które przechodzi pionowo przez ponad połowę wysokości udźca. Ta cecha pozwala uzyskać szynkę o niższym wskaźniku wilgotności (co najwyżej 60 %) i większej zawartości białka (minimum 25 % w masie suchej).

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

„Prosciutto Amatriciano” ChOG posiada specyficzną jakość, która wynika z tradycyjnej techniki szczególnie głębokiego opracowania świeżego udźca, praktykowanego na całym obszarze produkcji w chwili uzyskania surowca. Czynność ta, która wynika z kilkudziesięcioletniego doświadczenia nabytego przez producentów wyznaczonego obszaru, polega na usuwaniu tłuszczu i skóry poprzez półkuliste pełne cięcie dochodzące do ponad połowy wysokości udźca. W ten sposób szynka uzyskuje klasyczny zaokrąglony kształt, formę „gruszki”, której przednia powierzchnia charakteryzuje się dużą odkrytą częścią, przechodzącą pionowo przez ponad połowę wysokości udźca.

Poza szczególnym zewnętrznym wyglądem, jaki szynka uzyskuje w wyniku opracowania, czynność ta skutkuje zwiększeniem odkrytej, niechronionej skórą i tłuszczem, powierzchni oraz umożliwia na etapie solenia jednolite wchłanianie soli, a w trakcie dojrzewania – lepsze suszenie na powietrzu. Uzyskujemy w ten sposób produkt końcowy wyróżniający się wśród mniej odkrytych innych produktów niższym wskaźnikiem wilgotności i wyższą zawartością białka, które składają się na jakość produktu. Te cechy łączą się ze specyficznym zapachem i strukturą produktu, czyli znaczną zawartością w dotyku i intensywnym zapachem na etapie dojrzewania.

Ocenę tego produktu spożywczego potwierdza renoma, jaką „Prosciutto Amatriciano” zaczął zdobywać już na początku XX wieku, kiedy to zaczął być kojarzony z Amatrice. Tę miejscowość można bowiem uznać za punkt odniesienia obszaru, który rozciąga się wzdłuż wysokich dolin Velino i Tronto, a który od dawna znany jest z produkcji szynki. Potwierdza to tekst dotyczący „życia społecznego w Amatrice” z 1932 r., w którym Cesare De Berardinis określa produkt jako „prelibati prosciutti” (wyborna szynka), wytworzony wprawnymi rękami i niezwykłą pracą niestrudzonych kobiet z Amatrice.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Władze publiczne wszczęły procedurę, o której mowa w art. 5 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, publikując wniosek o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Prosciutto Amatriciano” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 56 z dnia 9 marca 2009 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produktu można znaleźć w Internecie:

— na następującej stronie internetowej: 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

— bezpośrednio na stronie głównej ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknięciu zakładki „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.