

**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**

(2008/C 269/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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.

STRESZCZENIE

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

**„ABBACCHIO ROMANO”**

**Nr WE: IT-PGI-005-0293-21.05.2003**

**CHNP ( ) CHOG ( X )**

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

**1. Właściwy organ państwa członkowskiego:**

Nazwa: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Adres: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Faks: (39) 06 42 01 31 26

Email: qtc3@politicheagricole.it

**2. Grupa składająca wniosek:**

Nazwa: Comitato promotore della Denominazione di Origine Protetta «Caseus Romae», «Ricotta Romana», «Caciotta Romana» e della Indicazione Geografica Tipica «Abbacchio Romano»

Adres: Via Raffaele Piria, 6 — Roma

Tel.: (39) 06 407 30 90

Faks: (39) 06 407 37 83

Email: —

Skład: Producenci/Przetwórcy ( X ) inni ( )

**3. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.1 — Mięso świeże (i podroby)

**4. Specyfikacja produktu:**

(podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

4.1. *Nazwa produktu:* „Abbacchio Romano”

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

- 4.2. *Opis produktu:* Chronione Oznaczenie Geograficzne (CHOG) „Abbacchio Romano” zastrzeżone jest wyłącznie dla mięsa jagniąt urodzonych, hodowanych i poddawanych ubojowi na obszarze, o którym mowa w pkt. 4.3. W momencie wprowadzania na rynek mięso „Abbacchio Romano” ma następujące właściwości: barwa mięsa jasnoróżowa, a pokrywającego tłuszczu biała; delikatna tkanka; konsystencja zwarta, z delikatnymi pasemkami tłuszczu. Tusza „Abbacchio Romano” po uboju musi posiadać następujące cechy: masa tuszy wychłodzonej, bez skóry, z głową i podrobami: nie więcej niż 8 kg; barwa mięsa: jasnoróżowa (oceny dokonuje się na podstawie wewnętrznych mięśni ściany brzusznej); konsystencja masy mięśniowej: stała (bez płynów surowiczych); barwa tłuszczu biała; konsystencja tłuszczu: stała (oceny dokonuje się na podstawie tkanki tłuszczowej, która znajduje się ponad nasadą ogona, w temperaturze otoczenia 18-20 °C); warstwa tłuszczu: umiarkowanie pokrywa zewnętrzną powierzchnię tuszy, niezbyt grubo pokrywa łądzwie. CHOG „Abbacchio Romano” może być wprowadzane na rynek w całości lub porcjowane w następujący sposób: w całości; półtusza otrzymana przez cięcie strzałkowe korpusu na symetryczne części; łopatka; udziec; żebra; głowa i podroby (serce, płuco i wątroba). Porcjowanie może być wykonywane również poza geograficznym obszarem produkcji, o którym mowa w pkt. 4.3.
- 4.3. *Obszar geograficzny:* Cały obszar regionu Lazio.
- 4.4. *Dowód pochodzenia:* Każdy etap procesu produkcyjnego musi być monitorowany z udokumentowaniem produktów wchodzących i wychodzących. W ten sposób, a także przez wpisanie hodowców, ubojni i przedsiębiorstw rozbierających/pakujących mięso do odpowiednich rejestrów prowadzonych przez właściwy organ kontrolny oraz dzięki prowadzeniu rejestrów produkcji i pakowania i zgłaszaniu wyprodukowanych ilości, zagwarantowana jest identyfikowalność produktu i możliwość odtworzenia jego historii od początku do końca łańcucha produkcji. Ponadto zwierzęta przeznaczone do produkcji „Abbacchio Romano” CHOG powinny być oznaczane najpóźniej w 10 dniu po urodzeniu przez założenie na lewym uchu odpowiedniej klamry lub kolczyka, zawierającego na wierzchu kod identyfikacyjny hodowli, składający się z liter i cyfr, a na odwrocie kolejny numer seryjny zwierzęcia. Wszystkie osoby, fizyczne i prawne, wpisane do odpowiednich rejestrów, podlegają kontroli prowadzonej przez organ kontrolny zgodnie z zasadami zawartymi w specyfikacji produktu oraz na właściwym poziomie kontroli.
- 4.5. *Metoda produkcji:* Specyfikacja produktu przewiduje między innymi, że surowcem do produkcji „Abbacchio Romano” jest mięso i części jagniąt płci męskiej i żeńskiej, należących do następujących ras: Sarda i jej krzyżówki, Comisana i jej krzyżówki, Sopravvissana i jej krzyżówki, Massese i jej krzyżówki, Merinizzata Italiana i jej krzyżówki. Jagnięta podlegają ubojowi między 28 a 40 dniem życia. Wybierane jagnięta należą zgodnie z przepisami wspólnotowymi do następującej kategorii: jagnię „karmione mlekiem matki” (do 8 kg masy poubojowej). Jagnięta są hodowane na wolnym lub półwolnym wybiegu. Dopuszcza się umieszczanie zwierząt w odpowiednich zagrodach, których stan higieniczno-sanitarny zapewnia dobre warunki dla zwierząt, ze szczególnym uwzględnieniem dobrej wentylacji, naturalnego oświetlenia i odpowiedniego podłoża. Jagnięta muszą być żywione mlekiem matki (karmienie naturalne). Dozwolone jest uzupełnienie pokarmu naturalną paszą pastwiskową i roślinami dziko rosnącymi.

Owce maciorki wypasane są na naturalnych i zasianych pastwiskach oraz łąkach typowych dla geograficznego obszaru produkcji, o którym mowa w pkt. 4.3. Dopuszcza się uzupełnienie pokarmu suchymi paszami i koncentratami, z wykluczeniem substancji syntetycznych i produktów modyfikowanych genetycznie. Jagnięta i owce matki nie mogą być poddawane wymuszonemu karmieniu, podlegać stresowi środowiskowemu lub przyjmować substancje hormonalne, mające na celu zwiększenie produkcji. W okresie letnim dozwolone jest praktykowanie tradycyjnego wypasu na pastwiskach. Ubój powinien nastąpić w ciągu 24 godzin od przekazania zwierzęcia do ubojni i odbywa się przez przecięcie żyły szyjnej, po którym następuje ściągnięcie skóry z jednoczesnym odcięciem przednich i tylnych nóg.

Narodziny, hodowla i ubój muszą odbywać się na obszarze regionu Lazio.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* „Abbacchio Romano” od dawnych czasów łączy silny związek z obszarami wiejskimi w regionie, o czym świadczy nie tylko znaczenie, jakie hodowla owiec ma dla gospodarki i tradycji całego regionu Lazio, ale także i przede wszystkim dobra renoma, jaką produkt ten od zawsze cieszył się wśród konsumentów. Produkt CHOG ma duży wpływ na regionalną gastronomię, odgrywając zasadniczą rolę w kuchni rzymskiej i kuchni regionu Lazio, o czym świadczy fakt, że stanowi on podstawę dla około stu różnych dań. Na poziomie społecznym o związku między produktem a obszarem produkcji świadczą liczne festyny, święta wiejskie i imprezy ludowe, których przedmiotem jest „Abbacchio Romano” i które odbywają się w całym regionie Lazio. Szczególne jest też stosowanie w rzymskim dialekcie określenia *abbacchio*, które jest jednoznaczne w całym regionie Lazio. Zgodnie z definicją zamieszczoną w słowniku dialektu rzymskiego Chiappino „*abbacchio* oznacza młode owcy jeszcze karmione mlekiem matki lub niedawno odstawione; *agnello* to młode owcy zbliżające się do ukończenia pierwszego roku życia i już dwukrotnie ostrzyżone. We Florencji nie dokonuje się takiego rozróżnienia i obydwa rodzaje określa się słowem *agnello* (jagnię)”. Również niektóre czynności dokonywane na *abbacchio* opisywane są terminami dialektu rzymskiego, jak np. *sbacchiatura* lub *abbacchiatura* (ubój jagniąt-*abbacchi*).

Dzięki połączeniu tych ludzkich czynników produkt posiada unikatowe i niepowtarzalne cechy, które przyczyniły się do niekwestionowanej renomy „Abbacchio Romano”. Liczne są też odniesienia historyczne dotyczące *abbacchio romano*, w tym pochodzące z bardzo odległych czasów.

4.7. *Organ kontrolny:*

Nazwa: CCIAA di Roma

Adres: Via De' Burro, 147 — I-00186 Roma

Tel.: (39) 06 679 59 37

Faks: —

Email: —

4.8. *Etykietowanie:* Mięso „Abbacchio Romano” musi być wprowadzane na rynek oznaczone znakiem, składającym się ze specjalnego logo, stanowiącego gwarancję pochodzenia i nazwy produktu.

Oznakowanie powinno być wykonane w ubojni. Mięso sprzedawane jest pakowane w porcje opisane w pkt. 4.2.

Na opakowaniach obowiązkowo umieszcza się etykiety z czytelnym i wyraźnym nadrukiem, zawierającym, oprócz graficznego symbolu wspólnotowego i odpowiednich napisów i informacji zgodnych z wymaganiami przepisów prawa, następujące informacje:

- nazwę „Abbacchio Romano”, która powinna być nadrukowana literami znacznie większymi, wyraźnymi, nieusuwalnymi, wyraźnie różniącymi się od każdego innego napisu, a po nim należy umieścić informację „Indicazione Geografica Protetta” (*Chronione Oznaczenie Geograficzne*) lub „I.G.P”.
- nazwisko, nazwę firmy i adres zakładu produkcyjnego;
- logo, które powinno być nadrukowane na tuszy, na zewnętrznej stronie kawałków mięsa;
- logo stanowi kwadratowe obramowanie, składające się z trzech linii w kolorze zielonym, białym i czerwonym, przzerwanych w części górnej pofalowaną czerwoną linią, która łączy się z czerwonym owalem wewnątrz obramowania i zawiera wystylizowany rysunek głowy jagnięcia. Na dole obramowanie przzerwane jest napisem drukowanymi literami w kolorze czerwonym „I.G.P”. Na dole wewnątrz kwadratowego obramowania podana jest nazwa produktu „ABBACCHIO” drukowanymi literami w kolorze żółtym i „ROMANO” drukowanymi literami w kolorze czerwonym.

Określenie „Abbacchio Romano” musi być wyrażone w języku włoskim.

---