

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) NR 1174/2012**z dnia 5 grudnia 2012 r.****zatwierdzające nieznaczną zmianę specyfikacji nazwy zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych [Abbacchio Romano (ChOG)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r. w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 4 akapit pierwszy,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja rozpatrzyła wniosek Włoch o zatwierdzenie zmian specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Abbacchio Romano”, zarejestrowanego na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 507/2009⁽²⁾.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę specyfikacji polegającej na zmienienu terminu umieszczenia oznaczenia identyfikacyjnego jagniąt.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotową zmianę i stwierdziła, że jest ona uzasadniona. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczną w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Abbacchio Romano” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Jednolity dokument zawierający główne elementy specyfikacji znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 5 grudnia 2012 r.

W imieniu Komisji,
za Przewodniczącego,
Dacian CIOLOȘ
Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.⁽²⁾ Dz.U. L 151 z 16.6.2009, s. 27.

ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Abbacchio Romano” zatwierdza się następujące zmiany:

Zmiana polega na przedłużeniu terminu umieszczania oznaczenia identyfikacyjnego ChOG „Abbacchio Romano” na jagnięciu. Termin ten zmienia się z 10 dni na maksymalnie 20 dni od dnia urodzenia zwierzęcia.

ZAŁĄCZNIK II

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

Wniosek w sprawie zmian składany na podstawie art. 9

„ABBACCHIO ROMANO”

Nr WE: IT-PGI-0105-0972-23.2.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda otrzymywania
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić jakie]

2. Rodzaj zmiany (zmian)

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu ani arkusza streszczenia
- 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 organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

Pkt 4.4. Dowód pochodzenia: proponuje się wprowadzenie wymogu umieszczenia oznaczenia identyfikacyjnego „Abbacchio Romano” ChOG w terminie zmienionym z 10 dni na maksymalnie 20 dni od dnia urodzenia zwierzęcia.

Wymóg ten wynika z konieczności uniknięcia pojawienia się infekcji małżowiny usznej, która w niektórych przypadkach prowadziła do zniszczenia tuszy, powodując straty ekonomiczne u hodowcy. Taką sytuację odnotowano głównie w okresach ciepłych.

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

„ABBACCHIO ROMANO”

Nr WE: IT-PGI-0105-0972-23.2.2012

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Abbacchio Romano”

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*

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. W momencie wprowadzania na rynek mięso „Abbacchio Romano” ma następujące właściwości:

kolor: barwa mięsa jasnorożowa, a pokrywającego tłuszczu – biała;

struktura: delikatna;

konsystencja: zwarta, z delikatnymi pasemkami tłuszczu.

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).

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: jasnorożowa (oceny dokonuje się na podstawie wewnętrznych mięśni ściany brzusznej); konsystencja masy mięśniowej: stała (bez płynów surowicznych); 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.

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

Surowcem do produkcji „Abbacchio Romano” jest mięso i części jagniąt płci męskiej i żeńskiej, należących do typów genetycznych najbardziej rozpowszechnionych na wyznaczonym obszarze geograficznym: rasa sardyńska i jej krzyżówki, Comisana, Sopravissana, Massese oraz Merinizzata Italiana i ich krzyżówki. Jagnięta podlegają ubojowi między 28 a 40 dniem życia (do 8 kg masy poubojowej). Ponadto zwierzęta przeznaczone do produkcji „Abbacchio Romano” ChOG powinny być oznaczane, w terminie najpóźniej 20 dni od urodzenia, 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.

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

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. Dopuszcza się uzupełnienie pokarmu suchymi paszami i koncentratami, z wykluczeniem substancji syntetycznych i produktów modyfikowanych genetycznie.

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

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

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

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania*

Mięso „Abbacchio Romano” musi być wprowadzane na rynek z etykietą zawierającą specjalne logo, stanowiące gwarancję pochodzenia i identyfikacji produktu.

Oznakowanie powinno być wykonane w ubojni. Mięso wprowadza się do obrotu pakowane w porcje opisane w pkt 3.2.

Na opakowaniach obowiązkowo umieszcza się etykiety z czytelnym i wyraźnym nadrukiem, zawierającym, oprócz graficznego symbolu wspólnotowego i odpowiednich napisów i informacji zgodnych z wymogami 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.” (ChOG),

— 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, przerwanych w części górnej pofalowaną czerwoną linią, która łączy się z czerwonym owalem wewnątrz obramowania i zawiera wystylizowany rysunek głowy jagnięcia. Na dole obramowanie przerwane jest napisem „I.G.P.” w postaci drukowanych liter w kolorze czerwonym. 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.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Cały obszar regionu Lazio.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Gleba i klimat, które są typowe dla całego regionu Lazio, zapewniają idealne warunki do chowu owiec bez powodowania u nich stresu; region charakteryzują różnego rodzaju reliefy, góry wapienne, góry wulkaniczne, wzgórza, tereny zalewowe, średnie roczne temperatury od 13 °C do 16 °C oraz średnie roczne poziomy opadów wynoszące: od 650 mm wzdłuż pasa wybrzeża, 1 000-1 500 mm na równinach w głębi lądu, aż do 1 800-2 000 mm na obszarach Terminillo i Simbruini.

Jagnięta *abbacchi* są hodowane w ramach wypasu ekstensywnego lub umiarkowanego i są żywione mlekiem matki (karmienie naturalne). Owce maciorki wypasane są na naturalnych i zasianych pastwiskach oraz łąkach typowych dla geograficznego obszaru produkcji, o którym mowa w pkt 4. Jagnięta *abbacchi* i owce matki nie są przymusowo karmione, nie podlegają stresowi środowiskowemu, ani nie przyjmują substancji hormonalnych na potrzeby zwiększenia produkcji. W okresie letnim dozwolone jest praktykowanie tradycyjnego wypasu na pastwiskach.

5.2. Specyfika produktu

Mięso „Abbacchio Romano” wyróżnia się swoją jasnoróżową barwą i białym kolorem pokrywającego je tłuszczu; delikatna struktura; konsystencja zwarta, z delikatnymi pasemkami tłuszczu. Wspomniane właściwości sprawiły, że „Abbacchio Romano” jest znane w regionalnej gastronomii i odgrywa zasadniczą rolę w kuchni rzymskiej i kuchni regionu Lazio, stanowiąc podstawę dla około stu różnych dań.

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)

„Abbacchio Romano” od dawnych czasów łączy silny związek z obszarami wiejskimi w regionie, o czym świadczy nie tylko znaczenie, jakie chów 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. Łąki naturalne i pastwiskowe, wykorzystywane przez owce maciorki, nadają szczególne właściwości ich mleku, którym karmione są jagnięta; w rezultacie synergia ta wpływa wyjątkowo korzystnie na jakość, a przez to również na jednorodność charakterystyki mięsa. 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. Szczególnie 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 obydwie rodzaje określa się słowem „*agnello*” (jagnię). Również niektóre czynności dokonywane na *abbacchi* opisywane są terminami dialektu rzymskiego, jak np. *sbacchiatura* lub *abbacchiatura* (ubój jagniąt *abbacchi*).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

lub bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) (www.politicheagricole.it) po wybraniu zakładki „Qualità e sicurezza” (z prawej strony na górze ekranu), a następnie zakładki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.