

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 256/10)

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**„PORCHETTA DI ARICCIA”****NR WE: IT-PGI-0005-0762-02.03.2009****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Porchetta di Ariccia”

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 (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Chronione oznaczenie geograficzne „Porchetta di Ariccia” jest zastrzeżone dla całej świni lub środkowej części pieczonej świni, przyprawionej czarnym pieprzem, rozmarynem, czosnkiem i posiadającej następujące cechy charakterystyczne:

Masa: masa całej świni, czyli „porchetta intera”, wynosi 27–45 kg; masa części środkowej, czyli „tronchetto” wynosi 7–13 kg.

Skóra: obecna w górnej części *porchetta intera* lub *tronchetto*, musi być chrupka, mieć brązowy kolor i być aromatyczna; w części dolnej skórka może mieć miękką konsystencję.

Mięso: mięso ma barwę od białej do różowej i charakteryzuje się obecnością przypraw.

Smak: musi to być smak mięsa wieprzowego z aromatem rozmarynu, czosnku i czarnego pieprzu.

W momencie wprowadzania do obrotu produkt powinien posiadać następujące cechy fizyczno-chemiczne: zawartość wody < 0,98 %; wilgotność względna: < 57 %; tłuszcz: < 33 %; białko: > 20 %.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

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

Surowiec przeznaczony do produkcji ChOG „Porchetta di Ariccia” pochodzi od samic świni wpisanych do ksiąg genealogicznych ras Landrace, Large White, Pietrain i ich hybryd. Tusze wprowadzane do zakładu produkcyjnego muszą należeć do klas S, E, U, o których mowa w obowiązujących przepisach UE.

Do produkcji *porchetta intera* wypatroszona tusza w momencie dostarczenia musi posiadać masę co najmniej 60 kg i najwyżej 90 kg. Tusza *porchetta intera* musi składać się również z przednich i tylnych pięcin lub głowy.

Do produkcji *tranchetto* wykorzystuje się część tuszy od trzeciego kręgu grzbietowego do ostatniego kręgu lędźwiowego, o masie w momencie dostarczenia co najmniej 14 kg i najwyżej 25 kg.

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

—

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

Operacje ręcznego odkostniania tuszy, solenia, przyprawiania pieprzem, czosnkiem i rozmarynem, wiązania, pieczenia i schładzania „Porchetta di Ariccia” muszą być przeprowadzane na obszarze gminy Ariccia.

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

Produkt objęty ChOG „Porchetta di Ariccia” może być pakowany w całości, w kawałkach lub w plastrach. Może być pakowany w papier lub plastik przeznaczony do środków spożywczych. Może być pakowany próżniowo lub w atmosferze modyfikowanej.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Na etykiecie opakowania obowiązkowo musi znajdować się logo oznaczenia, umieszczone obok wspólnotowego znaku graficznego, zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 1898/2006 z późniejszymi zmianami.



4. **Zwięźle określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji produktu objętego ChOG „Porchetta di Ariccia” obejmuje całe terytorium gminy Ariccia.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Ariccia to jedno z najbardziej znanych i popularnych miejsc w pobliżu Rzymu, które, w odróżnieniu od innych sąsiadujących miejscowości, może przypisywać sobie tysiącletnią tradycję w odniesieniu do związku pomiędzy *porchetta* i jej produkcją. Uznaje się bowiem, że to właśnie w Ariccia kapłani rozpoczęli przetwarzanie i przygotowywanie mięsa wieprzowego, które składali w ofierze w świątyni Jowisza (*Latialis Juppiter*) na sąsiadującej górze Cavo. Równocześnie dzięki obecności przez kolejne wieki następujących po sobie szlacheckich rodów rzymskich, które zwyczajowo na lato przenosiły się do Ariccia lub organizowały polowania, mogły rozwinąć się rzemieślnicze umiejętności niezbędne do przygotowania *porchetta*, umiejętności wciąż obecne w dzisiejszych czasach i nadal przekazywane z ojca na syna w rodach z Ariccia.

5.2. Specyfika produktu:

„Porchetta di Ariccia” znana jest od zawsze ze względu na jej mięso o barwie od białej do różowej, którego smak i zapach są wzbogacone umiejętnym dozowaniem rozmarynu, pieprzu i czosnku wykorzystywanych podczas przygotowywania tuszy, a także ze względu na chrupkość skóry, jedną z najważniejszych cech wyróżniających produkt, otrzymywaną dzięki odpowiedniemu pieczeniu, a która utrzymuje się nawet po kilku dniach.

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):

Renoma „Porchetta di Ariccia” sięga 1950 r., kiedy jej producenci, pod przewodnictwem burmistrza, zorganizowali pierwsze święto „Porchetta di Ariccia” w celu uhonorowania tego produktu, którego aromat był doceniany już wówczas. Od tego czasu co roku w Ariccia odbywa się to typowe wydarzenie, podczas którego sprzedawcy, ubrani w tradycyjne stroje regionalne, serwują *porchetta* na świątecznych stołach, jak można przeczytać w „Estratto dal Registro degli atti della Giunta Comunale, del 14 settembre 1962, relativo al contributo per la festa della Patrona S. Apollonia e della Sagra della Porchetta” (wyciąg z rejestru aktów rady gminy z dnia 14 września 1962 r. w sprawie udziału finansowego w święcie świętej patronki Apolonii i *porchetta*).

Istnieje oczywiste powiązanie pomiędzy tradycyjnym terytorium produkcji i sukcesem „Porchetta di Ariccia”, o czym świadczą szczególne zdolności techniczne producentów z Ariccia. Przez stulecia przekazywali oni z pokolenia na pokolenie, poprzez wyspecjalizowane rzemieślnicze techniki, które przetrwały po dziś dzień, sztukę przyprawiania, wiązania i powolnego pieczenia mięsa wieprzowego w piecu. W związku z tym w codziennym języku konsument wiąże nazwę „Porchetta di Ariccia” wyłącznie z produktem pochodzącym z gminy Ariccia, gdyż mięso i skóra mają szczególne cechy, które nadają produktowi bardzo przyjemny smak i do których konsument jest bardzo przywiązany.

Stosowanie terminu „porchetta” wynika z faktu, że zgodnie z tradycją, stosowane są wyłącznie tusze samic, ponieważ ich mięso uznaje się za mniej tłuste i bardziej aromatyczne. Dodatkowym dowodem renomy, jaką cieszy się ten produkt, jest opis targu w jednej z dzielnic w centrum Rzymu, na którym tradycyjnie sprzedaje się „Porchetta di Ariccia”, pochodzący z powieści C.E. Gaddy „Quer pasticciaccio brutto de via Merulana” (1957).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Właściwe władze administracyjne wszczęły krajową procedurę sprzeciwu odnośnie do wniosku o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Porchetta di Ariccia”.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji można znaleźć na stronie internetowej:

— pod następującym adresem: http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%C3%A0>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]”.