

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) č. 1174/2012**ze dne 5. prosince 2012,****kterým se schvaluje změna menšího rozsahu ve specifikaci označení zapsaného do rejstříku chráněných označení původu a chráněných zeměpisných označení (Abbacchio Romano (CHZO))**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ze dne 20. března 2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin⁽¹⁾, a zejména na čl. 7 odst. 4 první pododstavec uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 9 odst. 1 prvním pododstavcem nařízení (ES) č. 510/2006 přezkoumala Komise žádost Itálie o schválení změn specifikace chráněného zeměpisného označení „Abbacchio Romano“ zapsaného podle nařízení Komise (ES) č. 507/2009⁽²⁾.
- (2) Předmětem této žádosti je změna ve specifikaci týkající se změny lhůty pro umístění identifikační známky jehňat.

- (3) Komise prozkoumala danou změnu a dospěla k závěru, že je odůvodněná. Jelikož se jedná o změnu menšího rozsahu ve smyslu článku 9 nařízení (ES) č. 510/2006, může ji Komise schválit bez postupu popsaného v článcích 5, 6 a 7 uvedeného nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Specifikace chráněného zeměpisného označení „Abbacchio Romano“ se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Jednotný dokument obsahující hlavní body specifikace je uveden v příloze II tohoto nařízení.

*Článek 3*Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 5. prosince 2012.

*Za Komisi,
jménem předsedy,
Dacian CIOLOȘ
člen Komise*

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

⁽²⁾ Úř. věst. L 151, 16.6.2009, s. 27.

PŘÍLOHA I

Ve specifikaci chráněného zeměpisného označení „Abbacchio Romano“ se schvaluje tato změna:

Změna spočívá v prodloužení lhůty pro označení jehňat štítkem „Abbacchio Romano“ CHZO. Tato lhůta se mění z deseti na nejpozději dvacet dnů po narození zvířete.

PŘÍLOHA II

ŽÁDOST O ZMĚNU

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

Žádost o změnu podle článku 9

„ABBACCHIO ROMANO“

č. ES: IT-PGI-0105-0972-23.2.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka specifikace, jíž se změna týká

- Název produktu
- Popis produktu
- Zeměpisná oblast
- Důkaz původu
- Metoda produkce
- Souvislost
- Označování
- Vnitrostátní požadavky
- Jiná [uveďte]

2. Druh změny (změn)

- Změna jednotného dokumentu nebo přehledu
- Změna specifikace zapsaného CHOP nebo CHZO, k němuž nebyl zveřejněn jednotný dokument ani přehled
- Změna specifikace, která nevyžaduje změnu zveřejněného jednotného dokumentu (čl. 9 odst. 3 nařízení (ES) č. 510/2006)
- Dočasná změna ve specifikaci vyplývající z uložení závazných hygienických nebo rostlinolékařských opatření ze strany veřejných orgánů (čl. 9 odst. 4 nařízení (ES) č. 510/2006)

3. Změna (změny):

Bod 4.4: Důkaz původu: žádá se o prodloužení lhůty pro označení zvířete štítkem „Abbacchio Romano“ CHZO z deseti dnů na nejpozději dvacet dnů po narození.

Tato potřeba se zakládá na snaze zamezit vzniku infekce ušního boltce, která v některých případech vedla k likvidaci jatečného těla, což chovatelům způsobovalo ekonomickou ztrátu. K takovým případům docházelo zejména v teplých obdobích.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

„ABBACCHIO ROMANO“

č. ES: IT-PGI-0105-0972-23.2.2012

CHZO (X) CHOP ()

1. Název

„Abbacchio Romano“

2. Členský stát nebo třetí země

Itálie

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Druh produktu

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Chráněné zeměpisné označení (CHZO) „Abbacchio Romano“ je určeno výhradně pro jehňata narozená, chovaná a poražená na území uvedeném v bodě 4. V momentě uvedení ke spotřebě má maso „Abbacchio Romano“ tyto vlastnosti:

barva: světle růžová s bílým podkožním tukem,

struktura: jemná,

konzistence: celistvá s nízkým obsahem tuku.

CHZO „Abbacchio Romano“ může být uvedeno ke spotřebě v celku a/nebo takto naporcované: celé, půlka získaná pomocí sagitálního řezu jatečně upraveným tělem v symetrických částech, rameno, kýta, kotlety, hlava a vnitřnosti (srdce, plíce a játra).

Jatečně upravené tělo jehněte „Abbacchio Romano“ musí mít při porážce tyto vlastnosti: maximální hmotnost jatečně upraveného těla za studena bez kůže, s hlavou a s vnitřnostmi: nejvýše 8 kg; barva masa: světle růžová (kontrola se provádí u vnitřních svalů stěny břišní); konzistence svalové hmoty: pevná (bez vodnatosti); bílá barva tuku; konzistence tuku: pevná (odběr se provede z tukové vrstvy nad ocasem při teplotě prostředí 18–20 °C); tuková vrstva: vnější povrch jatečně upraveného těla je tukem pokryt mírně, ledviny jím nejsou příliš obaleny.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Základní surovinou produktu „Abbacchio Romano“ CHZO je maso a části těla jehňat samčího a samičího pohlaví patřících do těchto genetických typů, které jsou v zeměpisné oblasti nejrozšířenější: plemene „Sarda“, „Comisana“, „Sopravissana“, „Massese“, „Merinizzata Italiana“ a jejich kříženců. Jehňata se porážejí mezi 28 a 40 dny života, až do 8 kg hmotnosti poraženého zvířete. Kromě toho musí být zvířata určená k produkci CHZO „Abbacchio Romano“ nejpozději do dvaceti dnů po narození označena na levém uchu vhodným štítkem nebo visačkou s identifikačním kódem chovu sestávajícím z písmen a číslic na přední straně a s pořadovým číslem zvířete na zadní straně.

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Jehňata musí být krmena mateřským mlékem (přirozené kojení). Dodatečné příkrmování na pastvinách a volně rostoucími rostlinami je povoleno.

Bahnice se pasou na přírodních pastvinách a loukách typických pro zeměpisnou oblast produkce uvedenou v bodě 4. Ovcím je povoleno přidávat suché krmivo a koncentráty, nesmí se však používat syntetické nebo geneticky modifikované produkty.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti

Narození, chov a porážka se musí uskutečnit na území regionu Lazio.

3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.

—

3.7 Zvláštní pravidla pro označování

Maso „Abbacchio Romano“ musí být při uvedení ke spotřebě opatřeno značkou sestávající ze zvláštního loga, která slouží jako záruka původu a identifikace produktu.

Označení se musí provést na jatkách. Maso se uvádí na trh zabalené a naporcované podle bodu 3.2.

Kromě grafického symbolu Společenství, souvisejících údajů a informací odpovídajících požadavkům zákona musí balení povinně obsahovat etiketu s těmito jasnými a čitelnými údaji:

— označení „Abbacchio Romano“ musí být uvedeno velkými, jasnými a nesmazatelnými písmeny, která se výrazně odlišují od jakéhokoliv dalšího textu. Po tomto označení musí následovat údaj „Indicazione Geografica Protetta“ a/nebo „I.G.P.“ („Chráněné zeměpisné označení“ a/nebo „CHZO“),

— logo musí být vytištěno na povrchu jatečně upraveného těla tak, aby bylo na vnější straně řezu,

— logo tvoří čtverec sestávající ze tří barevných čar (zelené, bílé a červené), jehož horní strana je přerušena červenou vlnovkou, která je spojena s červeným oválem uvnitř čtverce, v němž je stylizovaná hlava jehněte. Dolní strana čtverce je přerušena označením „IGP“ („CHZO“) vyvedeným velkými červenými písmeny. Uvnitř čtverce v dolní části je velkými žlutými písmeny uvedeno označení produktu „ABBACCHIO“ a velkými červenými písmeny „ROMANO“.

Označení „Abbacchio Romano“ musí být uvedeno v italštině.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Celé území regionu Lazio.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Půdní a klimatické vlastnosti celého území regionu Lazio (různý reliéf, hory vápencového nebo sopečného původu, kopce, záplavové oblasti, průměrná roční teplota kolísající mezi 13 až 16 °C a roční srážky pohybující se od minimální hodnoty 650 mm v pobřežních oblastech přes 1 000–1 500 mm ve vnitrozemských nížinách až po 1 800–2 000 mm v oblastech masivu Terminillo a pohoří Simbruini) umožňují využít těch nejlepších podmínek pro chov ovcí, aniž by zvířata trpěla stresem.

Jehňata určená na porážku se chovají ve volně se pasoucích stádech nebo ve stádech s omezeným výběhem a jsou krmena mateřským mlékem (přirozené kojení). Bahnice se pasou na přírodních pastvinách a loukách typických pro zeměpisnou oblast produkce uvedenou v bodě 4. Jehňata ani bahnice nesmějí být krmeny nuceně a nesmějí být vystaveny stresujícím vlivům okolního prostředí a/nebo hormonálnímu ošetření za účelem zvýšení produkce. V letním období je povoleno nechávat ovce pást na horských pastvinách.

5.2 Specifičnost produktu

Produkt „Abbacchio Romano“ se vyznačuje světle růžovou barvou a bílým podkožním tukem, jemnou strukturou a celistvou konzistencí s nízkým obsahem tuku. Díky těmto vlastnostem je produkt „Abbacchio Romano“ v gastronomii regionu tak známý, že hraje zásadní roli v kuchyni oblasti Říma a regionu Lazio, v níž se vyskytuje přibližně ve stovce různých jídel.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Jehňata „Abbacchio Romano“ jsou už odedávna silně spjata s venkovem v regionu Lazio, což je prokázáno nejen tím, jak je chov ovcí důležitý pro hospodářství a tradice celého tohoto regionu, ale především vynikající pověstí, které se tento produkt vždy těšil u spotřebitelů. Díky přírodním faktorům se bahnice mohou pást na přírodních pastvinách a loukách, což dodává mléku určenému pro výživu jehňat zvláštní vlastnosti, které velice příznivým způsobem ovlivňují kvalitu a homogenní vlastnosti masa. Produkt CHZO má významný vliv na vlastní gastronomii regionu, neboť hraje zásadní roli v kuchyni oblasti Říma a regionu Lazio, v níž se vyskytuje přibližně ve stovce různých jídel. Na sociální úrovni se spojení mezi produktem a územím projevuje prostřednictvím mnoha slavností, venkovských posvícení a lidových svátků zaměřených na produkt „Abbacchio Romano“, které se konají po celém území regionu Lazio. Zvláštností je rovněž použití římského výrazu „Abbacchio“, jenž se v nářečích jiných regionů, než je region Lazio, nevyskytuje. Chiappinův slovník římského dialektu slovo „abbacchio“ definuje jako „mládě ovce, které ještě saje mateřské mléko, nebo které bylo nedávno odstaveno; přibližně jeden rok staré jehně, které již bylo dvakrát stříháno. Ve Florencii se tato jehňata nerozlišují a oběma se říká „agnello“ (jehně). Rovněž tak pro sérii úkonů prováděných s jehnětem se používají termíny z římského nářečí, jako například „sbacchiatura“ nebo „abbacchiatura“ (porážka jehňat).

Odkaz na zveřejnění specifikace

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

Lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva zemědělství, potravinářství a lesnictví (www.politicheagricole.it) a kliknout na „Qualità e sicurezza“ (Jakostní produkty – na obrazovce nahoře vpravo) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU).