

## VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 1174/2012

z 5. decembra 2012,

ktorým sa schvaľuje menšia zmena a doplnenie špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Abbacchio Romano (CHZO)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín <sup>(1)</sup>, a najmä na jeho článok 7 ods. 4 prvý pododsek,

keďže:

- (1) Komisia v súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 preskúmala žiadosť Talianska o schválenie zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Abbacchio Romano“ zapísaného do registra podľa nariadenia Komisie (ES) č. 507/2009 <sup>(2)</sup>.
- (2) Cieľom žiadosti je zmeniť a doplniť špecifikáciu tým, že sa zmení lehota na označenie jahniat identifikačnou značkou.

- (3) Komisia preskúmala uvedenú zmenu a doplnenie a dospela k záveru, že je opodstatnená. Keďže zmena a doplnenie je v zmysle článku 9 nariadenia Komisie (ES) č. 510/2006 menšia, Komisia ju môže schváliť bez uplatnenia postupu opísaného v článkoch 5, 6 a 7 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

## Článok 1

Špecifikácia chráneného zemepisného označenia „Abbacchio Romano“ sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

## Článok 2

Jednotný dokument obsahujúci hlavné prvky špecifikácie sa uvádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

## Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v Úradnom vestníku Európskej únie.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 5. decembra 2012

Za Komisiu  
v mene predsedu  
Dacian CIOLOȘ  
člen Komisie

<sup>(1)</sup> Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

<sup>(2)</sup> Ú. v. EÚ L 151, 16.6.2009, s. 27.

*PRÍLOHA I*

Schvaľuje sa táto zmena a doplnenie špecifikácie chráneného zemepisného označenia „Abbacchio Romano“:

Zmena a doplnenie spočíva v predĺžení lehoty na označenie jahniat identifikačnou značkou „Abbacchio Romano“ CHZO. Táto lehota sa predlžuje z 10 dní najviac na 20 dní po narodení zvierťa.

---

## PRÍLOHA II

## ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

## Žiadosť o zmenu a doplnenie v súlade s článkom 9

„ABBACCHIO ROMANO“

ES č.: IT-PGI-0105-0972-23.2.2012

CHZO ( X ) CHOP ( )

## 1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena a doplnenie týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Spojenie
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné [uved'te]

## 2. Druh zmeny a doplnenia (zmien a doplnení)

- Zmena a doplnenie jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena a doplnenie špecifikácie zapísaného CHOP alebo CHZO, ku ktorému nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena a doplnenie špecifikácie, ktorá nevyžaduje zmenu a doplnenie uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena a doplnenie špecifikácie vyplývajúce z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskejších opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

## 3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

Bod 4.4. Dôkaz o pôvode: žiada sa o predĺženie lehoty na označenie jahniat identifikačnou značkou „Abbacchio Romano“ CHZO z 10 dní najviac na 20 dní po ich narodení.

Dôvodom tejto žiadosti je potreba predísť infekciám ušného laloka, ktoré v niektorých prípadoch môžu viesť k zničeniu jatočného tela a tak spôsobiť chovateľovi hospodársku škodu. K takejto situácii dochádza väčšinou počas horúcich období.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„ABBACCHIO ROMANO“

ES č.: IT-PGI-0105-0972-23.2.2012

CHZO ( X ) CHOP ( )

## 1. Názov

„Abbacchio Romano“.

## 2. Členský štát alebo tretia krajina

Taliansko.

## 3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

## 3.1. Druh výrobku

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby).

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

Chránené zemepisné označenie (CHZO) „Abbacchio Romano“ sa vzťahuje výlučne na jahňatá narodené, odchované a porazené v oblasti uvedenej v bode 4. Mäso „Abbacchio Romano“ musí v čase uvádzania na trh vykazovať tieto vlastnosti:

farba: svetloružová s bielym podkožným tukom,

štruktúra: jemná,

konzistencia: pevná, mierne prerastená tukom.

Jahňacie mäso s CHZO „Abbacchio Romano“ možno konzumovať vcelku a/alebo rozdelené na tieto kusy: celé, jatočná polovica získaná pomocou sagitálneho rezu jatočne upraveného tela na dve symetrické časti, plece, stehno, kotlety, hlava a vnútornosti (srdce, pľúca a pečeň).

Jatočne upravené telo jahňaťa „Abbacchio Romano“ musí mať po porážke tieto vlastnosti: maximálna hmotnosť jatočne upraveného tela za studena bez kože, s hlavou a vnútornosťami: najviac 8 kg; farba mäsa: svetloružová (kontrola sa vykonáva na vnútorných svaloch brušnej steny); konzistencia svalovej hmoty: pevná (bez vodnatosti); farba tuku: biela; konzistencia tuku: pevná (kontrola sa vykonáva v tukovej vrstve nad chvostom pri teplote prostredia 18 °C – 20 °C); tuková vrstva: mierne pokrýva povrch jatočného tela a obličky.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

Základnou surovinou výrobku „Abbacchio Romano“ CHZO je mäso a časti tela jahniat samčieho a samičieho pohlavia patriacich do najrozšírenejších genetických druhov vo vymedzenej oblasti: „Sarda“ a jeho krížencov, „Comisana“ a jeho krížencov, „Sopravvissana“ a jeho krížencov, „Massese“ a jeho krížencov a „Merizzata Italiana“ a jeho krížencov. Jahňatá sa porážajú medzi 28. a 40. dňom života do hmotnosti jatočného tela do 8 kg. Zvieratá určené na produkciu mäsa „Abbacchio Romano“ CHZO musia byť okrem toho do 20 dní od narodenia označené na ľavom uchu štítkom alebo visačkou, pričom na prednej strane sa uvádza úplné identifikačné číslo chovu zložené z písmen a číslíc a na zadnej strane sériové číslo jahňaťa.

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Jahňatá sa musia kŕmiť materským mliekom (prirodené dojčenie). Doplnkové spásanie prírodného krmiva a voľne rastúcich rastlín je povolené.

Bahnice sa pasú na prírodných lúkach a pasienkoch typických pre zemepisnú oblasť výroby uvedenú v bode 4. Suché krmivo a koncentráty sú povolené ako doplnok, no nesmú sa používať syntetické látky ani geneticky modifikované organizmy.

3.5. Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti

Jahňatá sa musia narodiť, chovať a porážať na území regiónu Lazio.

3.6. Osobitné pravidlá pri krájaní, strúhaní, balení atď.

–

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní

Mäso „Abbacchio Romano“ sa musí na trh uvádzať označené štítkom so špecifickým logom, ktoré je zárukou pôvodu a identifikácie výrobku.

Označenie treba vykonať na bitútku. Mäso sa do predaja uvádza zabalené a naporciované podľa bodu 3.2.

Okrem grafického symbolu Spoločenstva a súvisiacich údajov a zákonom požadovaných informácií sa na obale musí nachádzať štítok, na ktorom sú zreteľne a čitateľne uvedené tieto údaje:

— označenie „Abbacchio Romano“, ktoré musí byť uvedené veľkými, zreteľnými a nezmazateľnými písmenami, ktoré sa výrazne odlišujú od každého ďalšieho textu. Za ním musí nasledovať údaj „Indicazione Geografica Protetta“ (chránené zemepisné označenie) a/alebo „I.G.P.“ (CHZO),

— logo, ktoré musí byť vytlačené na povrchu jatočného tela, a to na vonkajšej strane jednotlivých kusov,

— uvedené logo tvorí štvorec, ktorý sa skladá z troch farebných čiar (zelenej, bielej a červenej) a ktorý je v hornej časti prerušený červenou vlnovkou spojenou s červeným oválom vnútri štvorca. V tomto ovále je vyobrazená štylizovaná hlava jahňaťa. V dolnej časti je štvorec prerušený nápisom „I.G.P.“ (CHZO), na ktorý sú použité tlačene písmená červenej farby. V dolnej časti štvorca je uvedené označenie výrobku: veľkými žltými písmenami slovo „ABBACCHIO“ a veľkými červenými písmenami slovo „ROMANO“.

Označenie „Abbacchio Romano“ musí byť uvedené v talianskom jazyku.

#### 4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Celé územie regiónu Lazio.

#### 5. Spojenie so zemepisnou oblasťou

##### 5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Celý región Lazio sa vyznačuje pôdnymi a pôdnoklimatickými vlastnosťami, ktoré sú optimálne z hľadiska chovu oviec v podmienkach bez stresu. V regióne sa vyskytujú rôzne typy reliéfu (napríklad vápencové pohoria, sopečné pohoria, kopce a aluviálne roviny), priemerná ročná teplota je 13 °C – 16 °C a minimálne ročné zrážky sú 650 mm (pozdĺž pobrežia), 1 000 – 1 500 mm (vnútrozemské planiny) a do 1 800 – 2 000 mm (hora Terminillo a horské pásmo Simbruini).

Jahňatá sa chovajú vo voľne sa pasúcich stádach alebo v stádach s obmedzeným výbehom a krmia sa materským mliekom. Bahnice sa pasú na prírodných lúkach a pasienkoch typických pre zemepisnú oblasť výroby uvedenú v bode 4. Jahňatá ani bahnice sa nesmú kŕmiť nútene a nesmú sa vystavovať stresujúcim vplyvom okolitého prostredia a/alebo hormonálnym prípravkom na účel zvýšenia produkcie. V letnom období je povolené nechávať ovce pásť sa na horských pastvinách.

##### 5.2. Špecifickosť výrobku

Mäso „Abbacchio Romano“ sa vyznačuje svetloružovou farbou a bielym podkožným tukom, jemnou štruktúrou a pevnou konzistenciou a je mierne prerastené tukom. Vďaka týmto vlastnostiam je „Abbacchio Romano“ natoľko známa súčasť gastronómie regiónu, že zohráva dôležitú úlohu v kuchyni v oblasti Ríma a regiónu Lazio, kde tvorí základ približne stovky rôznych jedál.

##### 5.3. Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (CHZO)

„Abbacchio Romano“ je odnepamäti úzko späté s vidiekom regiónu Lazio, o čom svedčí nielen význam chovu oviec pre hospodárstvo a tradície celého tohto regiónu, ale predovšetkým vynikajúca povest, ktorej sa výrobok teší medzi spotrebiteľmi. Prírodné faktory umožňujú bahniciam spásť lúky a pasienky, čo je dôvodom jedinečnej kvality ich materského mlieka, ktorým sa jahňatá krmia. Tak vzniká synergia, ktorá je výnimočne priaznivá z hľadiska kvality i homogénosti typických vlastností tohto mäsa. Výrobok CHZO má výrazný vplyv na gastronómiu regiónu, pretože zohráva dôležitú úlohu v kuchyni v oblasti Ríma a v regióne Lazio, kde sa vyskytuje približne v stovke rôznych jedál. Pokiaľ ide o spoločenské hľadisko, spätosť medzi výrobkom a daným územím sa prejavuje prostredníctvom početných vidieckych slávností a ľudových zábav organizovaných v súvislosti s výrobkom „Abbacchio Romano“ na celom území regiónu Lazio. Za zmienku stojí aj osobité používanie rímskeho výrazu „abbacchio“, ktoré má v regióne Lazio jedinečný význam. V Chiappinovom slovníku rímskeho dialektu sa „abbacchio“ definuje ako mláďa ovce, ktoré ešte cicia materské mlieko alebo ktoré bolo nedávno odstavené a „agnello“ ako takmer ročné mláďa ovce, ktorému už dvakrát ostrihali vlnu. Vo Florencii sa obe nazývajú „agnello“ (jahňa). Rímske výrazy sa používajú aj pri slede úkonov vykonávaných na „abbacchio“, ako je „sbacchiatura“ alebo „abbachiatura“ (porážka jahniat).

#### Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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

priamo na webovej stránke Ministerstva pre politiku poľnohospodárstva, potravinárstva a lesného hospodárstva ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) kliknutím na „Qualità e sicurezza“ [Kvalita a bezpečnosť] (vpravo hore na obrazovke) a na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [Špecifikácia predložená na preskúmanie EÚ].