

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2010/C 307/10)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**„PROSCIUTTO AMATRICIANO“****ES: št. IT-PGI-0005-0780-29.06.2009****ZOP () ZGO (X)****1. Ime:**

„Prosciutto Amatriciano“

2. Država članica ali tretja država:

Italija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 Vrsta proizvoda:**

Skupina 1.2 – Mesni proizvodi

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1:

Pršut „Prosciutto Amatriciano“ z zaščiteno geografsko označbo ima ob dajanju na trg naslednje fizikalno-kemične, organoleptične in kakovostne lastnosti: delež vlažnosti ne presega 60 %, najmanjši delež beljakovin v suhi snovi je 25 %; brez parklja ima obliko hruške; na sprednji strani je značilna večja odkrita površina, ki se pri tradicionalnem rezanju razteza navpično vse do polovice bedra; po koncu najkrajšega obdobja zorenja tehta najmanj 8 kg; zorenje traja najmanj 12 mesecev od dneva soljenja.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Za proizvodnjo Prosciutto Amatriciano ZGO se uporabljajo izključno sveža stegna prašičev tradicionalnih vrst Large White Italiana in Landrace Italiana, kot sta bili izboljšani na podlagi italijanskega genealoškega registra, ali potomcev merjascev iste vrste, prašičev – potomcev merjascev vrste Duroc Italiana, kot je bila izboljšana na podlagi italijanskega genealoškega registra, ali prašičev – potomcev merjascev drugih vrst ali mešanih vrst, če izhajajo iz shem izbora ali križanja, katerih namen ni v

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

neskladju z italijanskim genealoškim registrom za vzrejo težkih prašičev. Prašiči, namenjeni za zakol od 9. do 15. meseca po skotitvi, morajo biti v odličnem zdravstvenem stanju, ki ga potrdi pristojni zdravstveni organ. Sveža stegna morajo izvirati iz klavnih polovic, razvrščenih po trgovski metodi SEUROP, in biti iz razredov E, U, R, O in P. Poleg tega mora sveže stegno z značilno belo kožo vsebovati kosti, kot so del medeničnih kosti (kolčnična ponvica), stegnenica, golenica, pogačica in prva vrsta kosti tarzalnega sklepa, tehtati pa mora od 12,50 kg do 16,00 kg. Maščoba zunanje strani svežega obrezanega stegna mora vključno s kožo meriti od 15 do 30 milimetrov, odvisno od velikosti.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Dovoljene vrste krme, količine in načini uporabe so namenjeni vzreji tradicionalne pasme težkih prašičev z zmernim večanjem dnevnih obrokov.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Posebni proizvodni postopki za Prosciutto Amatriciano ZGO, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju, so prevzem in obrezovanje, izbor in ohlajanje, soljenje, razsoljevanje, čiščenje in počitek, spiranje, osuševanje, predhodno zorenje in mazanje z mastjo, zorenje in označevanje.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd.:

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Na proizvodu Prosciutto Amatriciano ZGO morajo biti na trakcu, etiketah ali vrečkah z jasnimi in čitljivimi črkami navedeni grafični simbol Skupnosti za označevanje proizvodov ZGO, ime in neposredno za njim kratica ZGO ter logotip imena. Ime „Prosciutto Amatriciano“ se ne prevaja.

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Na območje pridelave Prosciutto Amatriciano ZGO spadajo naslednje občine v pokrajini Rieti na nadmorski višini do 1 200 m: Amatrice, Accumoli, Antrodoco, Borgo Velino, Cantalice, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Cittareale, Configni, Contigliano, Colli sul Velino, Cottanello, Greccio, Labro, Leonessa, Micigliano, Morro Reatino, Petrella Salto, Poggio Bustone, Posta, Rieti in Rivodutri.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Območje proizvodnje Prosciutto Amatriciano ZGO opredeljujejo posebne geografske in morfološke značilnosti. To je pretežno gorsko območje z redkimi ravninskimi predeli. Dokaj ugodne pedoklimatske razmere na območju proizvodnje Prosciutto Amatriciano ZGO omogočajo uspešno pripravo tega živila. Na proizvod poleg predelovalne tehnike ter vrste in časa zorenja pri vseh postopkih predelave, zlasti med dolgotrajnim in skrbnim zorenjem, ugodno vplivajo tudi nadmorska višina do 1 200 m, ostro podnebje v visokogorskih predelih ter dokaj ostro podnebje v nižje ležečih in dolinskih predelih gorskega območja, svež in čist zrak na celotnem območju proizvodnje ter zlasti običajno manj kot 70-odstotna relativna vlažnost, zaradi česar ima končni proizvod značilen prijetno sladek, a močan vonj, po katerem se razlikuje od podobnih proizvodov.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Prosciutto Amatriciano ZGO ima prožno in čvrsto teksturo z odlično strukturo prereza. Zanj sta značilna rubinasta barva, preprejena s snežno belimi marmornatimi progami maščobe, ter prijeten sladek, a močan vonj tudi pri preskusih z iglo; okus je slasten, vendar ne slan; vonj je prijeten, sladek, toda močan. Prosciutto Amatriciano ZGO se na pogled razlikuje od živil iste vrste, saj je sprednja stran obrezana precej visoko, tako da se površina brez kože širi navpično navzgor čez polovico stegna. Zaradi te značilnosti ima pršut nižjo stopnjo vlažnosti (ne več kot 60 %) in večjo vsebnost beljakovin (najmanj 25 % v suhi snovi).

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):

Prosciutto Amatriciano ZGO se ponaša s posebno lastnostjo, ki je rezultat tradicionalne tehnike posebno visokega obrezovanja svežega stegna, ki se na celotnem območju proizvodnje izvaja med prevzemom surovine. Ta postopek, ki je plod stoletnih izkušenj proizvajalcev s tega posebnega območja, poteka z odstranitvijo maščobe in kože z odločnim polkrožnim rezom čez polovico višine stegna. Tako dobi pršut klasično zaobljeno „hruškasto“ obliko, na sprednji strani pa značilno obsežno odkrito površino, ki se razteza navpično čez polovico stegna.

Rezultata tega postopka sta poseben videz in večja izpostavljena površina, ki ni prekrita s kožo in maščobo, kar med soljenjem omogoča enakomerno vpijanje raztopine soli, med zorenjem pa učinkovitejše sušenje na zraku. To da končni proizvod, ki se od drugih, manj razkritih proizvodov razlikuje po manjši vsebnosti vlage in večji vsebnosti beljakovin, ki dokazujeta kakovost proizvoda; te lastnosti se skladajo z dobrim okusom in teksturo proizvoda, ki se odlikuje po izjemni čvrstosti ob dotiku in močnem vonju ob zorenju.

Cenjenost tega živila potrjuje sloves, ki ga Prosciutto Amatriciano uživa že od začetka dvajsetega stoletja, ko so proizvod začeli povezovati z Amatricejem. Ta kraj je namreč središče območja, ki zajema visoki dolini Velina in Tronta ter je že od davne preteklosti znano po proizvodnji pršuta. O tem priča besedilo o „kulturi kraja Amatrice“ iz leta 1932, v katerem Cesare De Berardinis predstavlja pripravo „slastnih pršutov“, zasluge zanje pa pripisuje „rokam“ in „skrbi“ neutrudnih žena iz Amatriceja.

Sklic na objavo specifikacije:

(Člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Sporočamo, da je ta uprava sprožila postopek iz člena 5(5) Uredbe (ES) št. 510/2006 z objavo vloge za priznanje zaščitene geografske označbe „Prosciutto Amatriciano“ v *Uradnem listu Italijanske republike* št. 56 z dne 9. marca 2009.

Besedilo proizvodne specifikacije je na voljo:

— na spletni strani http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

ali

— neposredno na domači strani ministrstva (<http://www.politicheagricole.it>) v rubriki „Prodotti di Qualità“ (na levi strani zaslona) in podrubriki „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.