

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2008/C 269/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ABBACCHIO ROMANO”

EK-szám: IT-PGI-005-0293-21.05.2003

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Cím: Via XX Settembre, 20 — I-00187 Roma

Tel.: (39) 06 481 99 68

Fax: (39) 06 42 01 31 26

E-mail: qtc3@politicheagricole.it

2. Csoportosulás:

Név: Comitato promotore della Denominazione di Origine Protetta «Caseus Romae», «Ricotta Romana», «Caciotta Romana» e della Indicazione Geografica Tipica «Abbacchio Romano»

Cím: Via Raffaele Piria, 6 — Roma

Tel.: (39) 06 407 30 90

Fax: (39) 06 407 37 83

E-mail: —

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

1.1. osztály – Friss hús (és belsőség)

4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Abbacchio Romano”

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

4.2. *Leírás:* Az „Abbacchio Romano” (római bárány) oltalom alatt álló földrajzi elnevezés (OFJ) kizárólag a 4.3. pontban részletezett területen született, nevelkedett és levágott bárányok esetében használható. Forgalomba hozatalakor az „Abbacchio Romano” húsa a következő jellemzőkkel rendelkezik: színe világos rózsaszín, fehér faggyúval borított, finom szövetszerkezetű, állaga tömör, zsírral enyhén erezett. Az „Abbacchio Romano” bárány vágott test levágáskor a következő jellemzőkkel rendelkezik: vágási súly hidegen, bőr nélkül, fejvel és belsőségekkel együtt: legfeljebb 8 kg; a hús színe: világos rózsaszín (a megfigyelést a hasfal belső izmain kell végezni); az izmok állaga: szilárd (nem savós); a faggyú színe: fehér; a faggyú állaga: szilárd (a megfigyelést a farktő feletti zsírpárnán, 18–20 °C-os szobahőmérsékleten kell végezni; zsírréteg: a test külső felülete mérsékelten, a vesék nem túlzottan fedettek faggyúval. Az „Abbacchio Romano” OFJ egészben, és/vagy a következő húsrészekre darabolva kerülhet emberi fogyasztásra: egész; egyenes vágással az állat két szimmetrikus félbe vágásával kapott hasított fél állat; lapocka; comb; borda; fej és belsőség (szív, tüdő és máj). A darabolás történhet a 4.3. pontban említett előállítás földrajzi helyén kívül is.

4.3. *Földrajzi terület:* Lazio tartomány teljes területe.

4.4. *A származási igazolása:* A termelési folyamat valamennyi szakaszát ellenőrizni kell, minden egyes szakaszban dokumentálva a be- és kilépő termékeket. Ily módon, valamint az ellenőrző szerv által a tenyésztőkről, a vágóhidakról és a darabolókról/csomagolókról vezetett jegyzékek révén, továbbá a termelési és csomagolási nyilvántartások vezetése, valamint a gyártott mennyiségek bejelentése révén biztosított a nyomon követhetőség és visszakereshetőség a teljes gyártási folyamat elejétől a végéig. Az „Abbacchio Romano” OFJ tartásra szánt állatokat a születésüktől számított 10 napon belül meg kell jelölni a bal fülükben elhelyezett, e célra szolgáló füljelző szalag vagy gomb segítségével, amelynek egyik oldalán a tenyésztet azonosító kódja szerepel betűkkel és számokkal ellátva, hátoldalán pedig az állat sorszáma. Az ellenőrző szerv a jegyzékbe felvett valamennyi jogi és természetes személyt ellenőrizheti, a termelési előírások és az idevágó ellenőrzési terv rendelkezéseinek megfelelően.

4.5. *Az előállítás módja:* A termékleírás többek között előírja, hogy az „Abbacchio Romano” alapanyaga a következő fajtákhoz tartozó hím és nőstény állatok húsa és húsrészei lehetnek: Sarda és keresztezései, Comisana és keresztezései, Sopravissana és keresztezései, Massese és keresztezései, Merinizzata Italiana és keresztezései. A bárányokat 28–40 napos korukban vágják le. A bárányok a közösségi rendeletekben foglaltaknak megfelelően a következő típusba tartoznak: „tejesbárány” (8 kg hasított súlyig). A bárányok tartása rideg és félrideg. A bárányok az állatjólét szempontjából megfelelő, jó higiéniai-egészségügyi feltételeket biztosító akolban tarthatók, különös figyelemmel a jó szellőzésre, a természetes megvilágításra és a padozatra. A bárányt az anyajuh tejével kell táplálni (természetes szoptatás). A táplálás – legeltetés során – kiegészíthető természetes takarmánnyal és vadon növényekkel.

Az anyajuhok természetes legelőkön, füves réteken legelik a 4.3. pontban leírt földrajzi tenyésztési terület jellemző füveit. Kiegészítésként száraz táp és koncentrált táp adása engedélyezett, szintetikus anyagok és génmódosított szervezetek felhasználása azonban tilos. A bárányokat és anyajuhokat nem szabad a termelés növelése érdekében kényszer táplálásnak, környezeti stressznek és/vagy hormonkészítmények hatásának kitenni. A nyári időszakban engedélyezett a hagyományos hegyi legeltetés. Az állatokat a vágóhidra viteltől számított 24 órán belül le kell vágni a nyaki ütőer elmetszésével, amit a nyúzás és ezzel egy időben az elülső és hátsó paták levágása követ.

A bárány születésének, tartásának és levágásának Lazio tartomány területén belül kell megtörténnie.

4.6. *Kapcsolat:* Az „Abbacchio Romano” és a tartomány paraszti életmódja közötti kapcsolat a régmúltban gyökerezik, amit nem csak a birkatartás egész Lazio tartomány gazdaságában és hagyományaiban betöltött szerepének fontossága bizonyít, hanem az a jó hírnév is, amelyet a termék a fogyasztók körében mindig is élvezett. Az OFJ terméknek ugyanis jelentős hatása van a tartomány gasztronómiájára, alapvető szerepet tölt be a római és a Lazio tartománybeli konyhában, olyannyira, hogy mintegy száz különféle étel készül belőle. Társadalmi szinten a termék és a térség közti kapcsolatot az a számos, Lazio tartomány területén mindenfelé tartott vásár, szabadtéri ünnep és népi rendezvény bizonyítja, amelyek tárgya az „Abbacchio Romano”. Sajátos a római dialektusban az abbacchio megnevezés használata is, amelynek jelentése Lazio tartomány egész területén egységes. Chiappininek a római dialektushoz írt szótárában a következő meghatározás szerepel: „abbacchióknak hívják a még szopós vagy kis ideje elválasztott bárányt; agnellónak az egy éves korhoz közeledő, már kétszer nyírt bárányt. Firenzében nem tesznek a kettő közt különbséget, egyiket és másikat is agnellónak (báránynak) nevezik”. A római dialektus sajátos terminológiával illet egy sor, az abbacchióval kapcsolatos műveletet is, mint például a sbacchiatura vagy az abbacchiatura (az abbacchio levágása).

Ezeknek az emberi tényezőknek a kombinációja nyújtja a termék azon egyedülálló és megismételhetetlen jellemzőit, amelyek az „Abbacchio Romanónak” vitathatatlan jó hírnevet kölcsönöznek. Nagy számban maradtak fenn az abbacchio romanóra vonatkozó, a régmúltból származó történelmi hivatkozások.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: CCIAA di Roma
Cím: Via De' Burro, 147 — I-00186 Roma
Tel.: (39) 06 679 59 37
Fax: —
E-mail: —

4.8. Címkézés: Az „Abbacchio Romano” húsát – a termék eredetiségének igazolása és azonosítása céljából – sajátos emblémát tartalmazó címkével megjelölve kell kereskedelmi forgalomba hozni.

A megjelölést a vágóhídon kell elvégezni. A hús a 4.2. pontban leírt húsrészenként csomagolva kerül forgalomba.

A csomagoláson lévő címkén – a közösségi jelölésen és a hozzá tartozó feliratokon, valamint a törvényi követelményeknek megfelelő információkon túl – kötelezően fel kell tüntetni, világosan olvasható nyomtatott betűkkel a következő információkat:

- az „Abbacchio Romano” megjelölést – világos, eltávolíthatatlan, minden más felirattól lényegesen nagyobb, eltérő betűvel nyomtatva –, amelyet az Indicazione Geografica Protetta és/vagy I.G.P. jelölés követ,
- a termelő nevét, cégnevét, címét,
- az emblémát a vágott testen, a darabolt hús külső felületére kell elhelyezni,
- az embléma három színes – zöld, fehér és piros – vonal által alkotott négyzetes körvonal, ezt felül egy piros hullámos vonal szakítja meg, amely egy, a négyzeten belül elhelyezkedő, stilizált báránylejt tartalmazó piros oválhoz csatlakozik. A körvonalat alul piros, nagy betűs „I.G.P.” felirat szakítja meg. A négyzeten belül alul helyezkedik el a termék megjelölése, sárga színű, nagybetűs „ABBACCHIO”, valamint piros színű nagybetűs „ROMANO” felirat révén.

Az „Abbacchio Romano” termékmegnevezésnek olasz nyelven kell szerepelnie.
