

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2011/C 82/07)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zmenu a doplnenie podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

ŽIADOSŤ O ZMENU A DOPLNENIE V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE“

ES č.: IT-PGI-0117-1552-26.10.2009

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 (uvedte)

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

(1) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 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 vyplývajúca z uloženia záväzných hygienických alebo rastlinolekárskeho opatrení zo strany verejných orgánov [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006]

3. Zmena a doplnenie (zmeny a doplnenia):

3.1. Opis výrobku:

Je potrebné znovu určiť postupy stanovené v bode 3.2 jednotného dokumentu s cieľom overiť, či dobytok patrí do jedného z troch plemien Chianina, Marchigiana a Romagnola, keďže platné referenčné pravidlá v oblasti identifikácie a registrácie hovädzieho dobytku v súčasnosti umožňujú, aby boli zvieratá identifikované iba prostredníctvom identifikačných znakov v národnom registri hovädzieho dobytku (Anagrafe Bovina Nazionale) a ktoré boli stanovené v nariadení (ES) č. 1760/2000, ktoré nadobudlo účinnosť potom, ako bolo CHZO „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“ zaregistrované prostredníctvom nariadenia (ES) č. 134/98 z 20. januára 1998.

V bode 3.2 jednotného dokumentu sa opravil iba odtieň (H), ktorý určuje parametre zafarbenia. Táto zmena bola potrebná pretože sa v špecifikácii a zhrnutí, ktoré umožňujú určovanie, vyskytla chyba, keďže bola posunutá desatinná čiarka. Je teda potrebné chápať 25 namiesto 2,5 a 45 namiesto 4,5. Odkaz v špecifikácii je teda zjavne vecnou chybou, keďže odtieň H sa mení od minimálnej hodnoty 15 do maximálnej hodnoty 60. Parametre teda zjavne nemôžu byť ani 2,5 ani 4,5. Kvalitatívne parametre mäsa „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“ však zostávajú nezmenené.

3.2. Zemepisná oblasť – rozšírenie oblasti:

Žiadosť o rozšírenie typickej oblasti výroby CHZO „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“ zahŕňa celú provinciu Pistoia, a tiež niektoré obce v provinciách Rome, Latina a Caserte.

Táto žiadosť je v zásade stimulovaná potrebou zahrnúť niektoré oblasti výroby, kde je tradíciou chov plemien Chianina, Marchigiana a Romagnola, z ktorých pochádza CHOP „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“. Historický charakter chovu v oblastiach, ktoré sú predmetom žiadosti o rozšírenie, je doložený publikáciami inšpektorátu poľnohospodárstva v provinciách (Ispettorati Provinciali all'Agricoltura), ktoré boli v minulosti orgánmi ministerstva poľnohospodárstva a lesníctva; veterinárnymi osvedčeniami o opatreniach prevencie chorôb a záznamami zo seminárov a konferencií, v ktorých je možné nájsť informácie o plemenách Chianina, Marchigiana a Romagnola v 50., 60. a 70. rokoch minulého storočia na území provincie Pistoia a v hornatých obciach provincií Rome, Latina a Caserte.

Zóny, ktoré sú predmetom žiadosti o rozšírenie zemepisnej oblasti majú rovnaké pôdne a klimatické charakteristiky ako súčasné oblasti výroby, ako aj podobné pasienky a rovnaké spôsoby chovu ako tie, ktoré sa v súčasnosti používajú na výrobu „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“.

Zemepisná oblasť výroby mäsa CHZO „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“ sa nachádza pozdĺž pohoria Apenín v strednom Taliansku, ktorého územie je charakteristické vymedzeným ekosystémom, pokiaľ ide o klímu, teplotné rozdiely a celkový objem zrážok. Environmentálne podmienky sú typické pre apeninsko-stredozemnú klímu, ovplyvňuje ich priemerný ročný objem zrážok približne 1 200 mm (maximálne až do objemu 2 000 mm vo výnimočných rokoch) a priemerné ročné teploty, ktoré sa pohybujú od 0 °C v zime do 24 °C v lete, s prípadnými maximálnymi teplotami – 10 °C, prípadne viac ako 30 °C.

Táto zóna sa nachádza v typicky hornatej oblasti, kde v nižších oblastiach prevládajú lesy, ktoré sa vo väčších výškach smerom k pohoriu Apenín menia na pasienky. Využívanie pôdy viedlo k zmene kultúry malých parciel pri rozličnom využívaní pôdy (pestovanie plodín, lesnaté oblasti a pasienky). Chov plemien Chianina, Marchigiana a Romagnola, z ktorých pochádza CHZO „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“ v rámci pôvodných zemepisných oblastí, ako aj vo všetkých oblastiach, ktoré sú predmetom žiadosti o rozšírenie, je charakteristiky veľmi podobný, keďže je založený na

podobnej historickej a kultúrnej povahe tejto aktivity. Tieto regióny sú charakteristické najmä svojou nízkou hustotou chovu dobytka s priemerom 25 zvierat na jeden poľnohospodársky podnik a svojou rozsiahlou poľnohospodárskou aktivitou spojenou s využívaním okrajových pohorí a horských oblastí.

Nové názvy niektorých provincií

Názvy uvedených provincií sa zmenili s cieľom prispôsobiť sa novým ustanoveniam vnútroštátnych právnych predpisov: oblasť Forlì sa zmenila na Forlì-Cesena; oblasť Pesaro sa zmenila na Pesaro-Urbino.

Provincia Fermo, ktorá patrila do provincie Ascoli-Piceno (určená zemepisná oblasť) predstavuje teraz novú provinciu stanovenú zákonom z 11. júna 2004. Táto provincia fakticky existuje od 7. júna 2009.

3.3. Dôkaz o pôvode:

Článok 7 platných špecifikácií, ktorý neobsahuje žiaden odkaz na dôkaz o pôvode a neurčuje orgán kontroly, sa zmenil.

V súlade s článkom 4 nariadenia (ES) č. 510/2006 a článkom 6 nariadenia (ES) č. 1898/2006 sa doplnili informácie o dôkaze o pôvode týkajúce sa všetkých štádií výroby a všetkých prevádzkových subjektov v rámci výrobného reťazca.

3.4. Spôsob výroby:

Požiadavky na miesto narodenia

Požiadavka na miesto narodenia v zemepisnej oblasti výroby sa zaviedla v bode 3.5 jednotného dokumentu.

Charakteristikou plemien určených na výrobu „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“ je pomerne dlhá fáza odstavenia, ktorá trvá až do veku 6 až 7 mesiacov, a to najmä z toho dôvodu, že teľatá sa rodia na pasienkoch a zostávajú so svojou matkou až do tohto veku.

Keď sa teda teľatá narodia mimo výrobných oblastí, je potrebné aby boli odstavené predčasne, čo má negatívny účinok na dobré životné podmienky zvierat, ich výrobný potenciál a konečnú charakteristiku výrobku.

Zaviedla sa vyššia súdržnosť, keďže výroba a porážka sa musia uskutočňovať v príslušnej zemepisnej oblasti, pričom následné spracovanie, balenie a predaj sa uskutočňujú mimo tejto oblasti a sú predmetom kontroly.

Takisto sa stanovilo, že chov sa musí uskutočňovať v oblasti výroby, hoci táto požiadavka už v súčasnosti existuje.

Požiadavky na minimálne kŕmenie zvierat

V bode 3.4 jednotného dokumentu sa uvádza rozdiel medzi minimálnym množstvom kŕmnych jednotiek (KJ) pre zvieratá oboch pohlaví, pričom minimálne množstvo je určené pre zvieratá samičieho pohlavia, keďže ich kapacita vykrmovania a rastu je odlišná, a teda potrebujú prijímať menej energetickej stravy ako zvieratá samčieho pohlavia.

Kŕmne obmedzenia

V bode 3.4 jednotného dokumentu sa zaviedli prísnejšie obmedzenia týkajúce sa kŕmenia dobytka s cieľom zakázať používanie priemyselných vedľajších produktov. Tento zákaz sa v súčasnosti rozšíril na všetky fázy chovu a nie je viac obmedzený iba na štyri mesiace pred porážkou.

Porážka

V bode 3.4 jednotného dokumentu sa stanovuje, že na bitúnku sa musia zvieratá ihneď poslať na porážku alebo do samostatných boxov v súlade s pravidlami týkajúcimi sa dobrých životných podmienok zvierat. Táto požiadavka je nevyhnutná, pretože stresové faktory počas prepravy, čakania

na porážku, nakladania zvierat do prepravných vozidiel a ich následné vykladanie často vedú k zníženiu kvality konečného výrobku, pokiaľ ide o farbu a chuť mäsa, odležanie polovic jatočného tela, stratu tekutín atď.

Z týchto dôvodov je nevyhnutné minimalizovať vznik takýchto faktorov tým, že sa porážka bude vykonávať na vhodných bitúnkoch, ktoré sú predmetom kontroly a nachádzajú sa v oblasti výroby. Okrem toho sa musia na týchto bitúnkoch zabezpečiť vhodné priestory na ustajnenie pred porážkou, ktoré majú vhodnú štruktúru a sú dostatočne priestranné na to, aby umožnili izoláciu a/alebo oddelenie zvierat v samostatných boxoch, čím sa v maximálnej miere znížia zdroje psychického a fyzického stresu zvierat.

Zákaz odstraňovania vnútorného a vonkajšieho tuku z jatočného tela

Do bodu 3.5 jednotného dokumentu sa vkladá celkový zákaz odstraňovania vnútorného a vonkajšieho tuku z jatočného tela, čo má umožniť optimálne odležanie mäsa a ochrániť mäso pred oxidáciou počas samotného odležania. Mäso „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“ sa vyznačuje nízkym obsahom vnútorného tuku, a preto potrebuje vhodnú dobu odležania, aby dosiahlo optimálnu jemnosť.

Počas odležania musí byť mäso v chladiacich miestnostiach chránené tukom, ktorý ho pokrýva, a tým chráni pred oxidáciou a zhnednutím odkrytých častí mäsa.

Zachovanie časti tuku pokrývajúceho polovice jatočných tiel, ktorý sa neskôr vo fáze spracovania na účely balenia alebo priameho predaja odstráni, umožňuje okrem iného dosiahnuť nízky obsah baktérií, čo je potrebné pri správnom spracovaní a balení, najmä pokiaľ ide o vákuové balenie a balenie v zmenenej atmosfére.

Minimálna doba odležania

Je nevyhnutné nechať mäso odležať, aby získalo jemnosť a chuť – faktory, ktoré sú dôležité pri určovaní kvality mäsa. Aby mohlo pomocou enzymatických procesov dôjsť k denaturácii bielkovín, a tým sa umožnilo zlepšenie vlastností výrobku, musí sa mäso nechať dostatočnú dobu odležať. Doba odležania sa stanoví podľa typov kusov mäsa.

V bode 3.5 jednotného dokumentu sa preto spresnili rozdiely medzi dobou odležania predných štvrtín jatočných tiel samčích zvierat (aspoň 4 dni) a v prípade zadných štvrtín (10 dní).

3.5. Označovanie:

Dodatočné informácie uvedené na etiketách

V bode 3.7 jednotného dokumentu sa slovo „značka“ nahradilo slovom „označenie“, aby sa tak lepšie formálne odlišila funkcia špecifikácie a výsledovateľnosti výrobku, a to vďaka označeniu, ktoré je nezmazateľným spôsobom umiestnené na jatočnom tele na rozdiel od značky, ktorá môže mať aj obchodný charakter.

„Značka“ sa teda nahradila „označením“.

V bode 3.7 jednotného dokumentu sa stanovilo, že kontrolný orgán vloží a zaregistruje každý kus dobytky do informačného hárku, tzv. „kontrolného dokladu“. Kontrolný doklad je elektronickým dokumentom, na ktorý je potrebné sa odkázať, pokiaľ ide o kontrolu plnenia požiadaviek súladu a ktorý sa uchováva výhradne v elektronickej podobe. Po registrácii kontrolného dokladu, ho poverený odborník označí identifikačným označením.

Kontrolný doklad musí obsahovať tieto údaje, ktoré umožňujú overiť požiadavky súladu a kontrolovať plnenie týchto požiadaviek: identifikačné číslo zvierťaťa (registračné číslo), poľnohospodársky podnik narodenia, poľnohospodársky podnik chovu a/alebo vykrmovania, presuny zvierťaťa, dátum narodenia, pohlavie, dátum a sériové číslo porážky, kategória zvierťaťa, hmotnosť jatočného tela a kusov mäsa,

štruktúra a tuk jatočného tela podľa klasifikácie ES, názov a adresa bitúnku alebo miesta porážky, názov a adresa podniku rozrábky, kategória získaného výrobku (jatočné telo, polovica jatočného tela, šestina, štvrtina, individuálne kusy alebo zmiešané kusy), názov a adresa určenia (bitúnok, podnik rozrábky, komerčný prevádzkovateľ), meno odborníka vydávajúceho osvedčenie.

Je tiež možné zaviesť systém, ktorý pod priamou kontrolou nezávislých orgánov zabezpečí spotrebiteľom úplnú vysledovateľnosť chovu od narodenia až po poslednú etapu spracovania mäsa, a to za úplného dodržovania právnych predpisov Spoločenstva týkajúcich sa povinných a nepovinných dodatočných informácií nachádzajúcich sa na etikete.

Systémy spracovania a balenia povolené pri uvádzaní na trh Dodatočné informácie uvedené na etiketách

Vzhľadom na vývoj trhu a systémov distribúcie je potrebné stanoviť organizáciu a pravidlá iných systémov spracovania mäsa, ako je krájanie priamo v tradičnej predajni mäsa. Mäso s CHZO sa môže predávať v naporciovaných kusoch podľa ustanovení bodu 3.7 jednotného dokumentu, za podmienky, že balenie tohto výrobku prebieha v podnikoch, v ktorých sa vykonáva kontrola, pri ktorej sa každé balenie označí logom chráneného zemepisného označenia.

S cieľom zaručiť čo najvyšší stupeň transparentnosti a správnej informovanosti spotrebiteľov, sa považuje za nevyhnutné, aby sa na etikete s údajmi o vysledovateľnosti uvádzali niektoré údaje a odkazy, ktoré spotrebiteľom poskytnú záruky týkajúce sa CHZO „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“ doplnením povinných údajov o vysledovateľnosti podľa nariadenia (ES) č. 1760/2000.

V bode 3.7 jednotného dokumentu sa teda uvádza, že na etikete sa okrem povinných údajov požadovaných na základe platných právnych predpisov musia nachádzať aj tieto informácie: referenčné číslo alebo kód vysledovateľnosti, označenie „Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale“ a/alebo logo, znenie „chránené zemepisné označenie“ a/alebo logo Spoločenstva podľa platných právnych predpisov Spoločenstva. Môže sa použiť skratka „CHOP“ a plemeno zvierťa.

Tieto zmeny a doplnenia boli navrhnuté s cieľom zabezpečiť spotrebiteľom úplnú vysledovateľnosť chovu od podniku narodenia až po poslednú etapu spracovania mäsa.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006

„VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE“

ES č.: IT-PGI-0117-1552-26.10.2009

CHZO (X) CHOP ()

1. **Názov:**

„Vitellone bianco dell'Appennino centrale“

2. **Členský štát alebo tretia krajina:**

Taliansko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny:**

3.1. *Druh výrobku:*

Trieda 1.1. Čerstvé mäso

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

Mäso CHZO „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“ sa získava zo zvierat oboch pohlaví čisto-krvného hovädzieho dobytku plemien Chianina, Marchigiana a Romagnola vo veku 12 až 24 mesiacov, ktoré sa narodili a sú chované v typickej zemepisnej oblasti výroby.

Hovädzí dobytok musí pochádzať z vybraných chovov a musí byť náležite zapísaný do registra mladého dobytká v plemennej knihe s cieľom potvrdiť čistotu plemena, čo predstavuje dôležitý genetický faktor fyzických a organoleptických vlastností mäsa.

Odkryté časti mäsa jatočného tela nesmú vykazovať anomálne zafarbenie (tmavopurpurové alebo s tendenciou k čiernej). Viditeľný tuk nesmie mať farbu popolavo žltej a jeho žilkovanie nesmie byť tmavožltej farby.

Priemerné kvalitatívne parametre mäsa „Vitellone Bianco dell'Appennino centrale“ sú:

— pH medzi	5,2 a 5,8
— éterový extrakt (brutto)	menej ako 3 %
— popol (brutto)	menej ako 2 %
— bielkoviny (brutto)	viac ako 20 %
— cholesterol	menej ako 50 mg/100 g
— pomer nasýtených a nenasýtených mastných kyselín	viac ako 1,0
— prirodzený úbytok	nižší ako 3 %
— úbytok pri varení	nižší ako 35 %
— tvrdosť (v surovom stave)	menej ako 3,5 kg/cm ²
— tvrdosť (v uvarenom stave)	menej ako 2,5 kg/cm ²
— farba (pri dennom svetle 2 667 K)	
— L viac ako 30	
— C viac ako 20	
— H medzi 25 a 45.	

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch):

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu):

Teľatá „bieleho“ apeninského plemena cicajú materinské mlieko prirodzene až do odstavenia. Potom je ich kŕmny základ zložený z rastlín a/alebo krmiva pochádzajúceho z trvalých alebo dočasných lúk alebo kultúr rastlín typických pre príslušnú zemepisnú oblasť. Použitie jednoduchých alebo komplexných kŕmnych koncentrátov a doplnkových minerálov a vitamínov je povolené.

Dávky sú vypočítané tak, aby sa zabezpečila vysoká alebo stredná nutričná úroveň s maximálnymi hodnotami 0,8 KJ/kg suchého krmiva pre zvieratá samčieho pohlavia a 0,7 KJ/kg suchého krmiva pre zvieratá samičieho pohlavia.

Dobytok sa nesmie kŕmiť priemyselnými vedľajšími produktmi.

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

Konkrétne kroky pri výrobe, ktoré sa musia uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti sú narodenie a chov, vrátane obdobia odstavenia a vykrmovania, až po porážku.

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

—

3.7. Osobitné pravidlá pri označovaní:

Mäso „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“ sa musí uviesť do obehu označené osobitnou značkou obsahujúcou slová „CHOP Vitellone bianco dell'Appennino centrale“.

Mäso označí kontrolný orgán na bitútku.

Okrem názvu „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“ a/alebo loga sa musia na štítku uviesť tieto informácie: referenčné číslo alebo kód výsledovateľnosti, označenie „Indicazione Geografica Protetta“ a/alebo logo Spoločenstva stanovené v platných právnych predpisoch Spoločenstva. Môže sa použiť skratka „CHOP“ a plemeno zvierata. Na štítku sa tiež môžu nachádzať ďalšie informácie stanovené v kontrolnom doklade, digitalizovanom dokumente potrebnom na overenie súladu s požiadavkami, ktorý obsahuje tieto údaje: identifikačné číslo zvierata (registračné číslo), poľnohospodársky podnik narodenia, poľnohospodársky podnik chovu a/alebo vykrmovania, presuny zvierata, dátum narodenia, pohlavie, dátum a sériové číslo porážky, kategória zvierata, hmotnosť jatočného tela a kusov mäsa, štruktúra a tuk jatočného tela podľa klasifikácie ES, názov a adresa bitútku alebo miesta porážky, názov a adresa podniku rozrábky, kategória získaného výrobku (jatočné telo, polovica jatočného tela, šestina, štvrtina, individuálne kusy alebo zmiešané kusy), názov a adresa určenia (bitúnok, podnik rozrábky, komerčný prevádzkovateľ), meno odborníka vydávajúceho osvedčenie.

Nakrájané mäso, či už čerstvé alebo mrazené, sa musí predbaliť, vákuovo zabaliť alebo zabaliť do zmenenej atmosféry. Môže sa predávať iba v uzatvorených a označených baleniach. Balenie môže vykonávať iba podnik rozrábky, ktorý je kontrolovaný príslušným orgánom.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti:**

Zemepisná oblasť výroby mäsa „Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale“ pozostáva z provincií a obcí, ktoré sa nachádzajú pozdĺž pohoria Apenín v strednom Taliansku.

Konkrétne pokrýva oblasť výroby tieto provincie: Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro-Urbino, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Prato, Livorno, Pisa, Pistoia, Roma (iba tieto obce: Arcinazzo Romano, Camerata Nuova, Cervara di Roma, Jenne, Mazzano Romano, Ponzano Romano, Sant'Oreste, Subiaco, Vallepietra, Vallinfreda, Vivaro Romano), Latina (iba tieto obce: Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sonnino, Spigno Saturnia) a Caserta (iba tieto obce: Ailano, Alife, Alvignano, Baia e Latina, Bellona, Caianello, Caiazzo, Calvi Risorta, Camigliano, Capriati a Volturno, Castel Campagnano, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Formicola, Francolise, Gallo Matese, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Marzano Appio, Mignano Monte Lungo, Pastorano, Piana di Monte Verna, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pietravairano, Pignataro Maggiore, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Riardo, Rocca D'Evandro, Roccaromana, Rocchetta e Croce, Ruviano, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant'Angelo d'Alife, Sparanise, Teano, Tora e Picilli, Vairano Patenora, Valle Agricola, Vitulazio).

5. **Spojenie so zemepisnou oblasťou:**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti:*

Územie Apenín je charakteristické veľmi osobitným ekosystémom, pokiaľ ide o klímu, teplotné rozdiely a celkový objem zrážok. Tieto environmentálne podmienky spojené s morfológiou a osobitou pozíciou pôdy, ovplyvňujú rast rôznej a veľmi osobitej flóry na pasienkoch. Presná identita pastvín je spojená s ich „základnými“ prvkami, akými sú pigmenty a špecifické aromatické zmesi.

Táto zóna sa nachádza v typicky hornatej oblasti, kde v nižších oblastiach prevládajú lesy, ktoré sa vo väčších výškach smerom k pohoriu Apenín menia na pasienky. Využívanie pôdy viedlo k zmene kultúry malých parciel pri rozličnom využívaní pôdy (pestovanie plodín, lesnaté oblasti a pasienky).

Environmentálne podmienky sú typické pre apeninsko-stredozemnú klímu, ovplyvňuje ich priemerný ročný objem zrážok približne 1 200 mm (maximálne až do objemu 2 000 mm vo výnimočných rokoch) a priemerné ročné teploty, ktoré sa pohybujú od 0 °C v zime do 24 °C v lete, s prípadnými maximálnymi teplotami – 10 °C, prípadne viac ako 30 °C.

5.2. Špecifickosť výrobku:

Obsah bielkovín a pomer nasýtených a nenasýtených mastných kyselín predstavujú dôležité prvky hodnotenia kvality mäsa „Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale“.

Získané mäso, vrátane mäsa nakrájaného v predajniach, nevykazuje známky rýchleho tmavnutia na odkrytých častiach, čo znamená, že sa znižuje množstvo odpadu pri spracovaní.

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

Súvislosť medzi vymedzenou zemepisnou oblasťou a výrobkom pochádza zo spojenia genofondu, druhu chovu a klimatického prostredia.

Systémy chovu sú prevažne tradičné systémy ustajnenia s pevným státím alebo s obmedzeným pohybom zvierat vo fáze vykrmovania. Krmivo použité počas fázy rastu a vykrmovania produkuje vo väčšine prípadov samotný poľnohospodársky podnik. Väčšina poľnohospodárskych podnikov prevádzkuje chov v uzatvorenom cykle, pričom vykrmuje teľatá narodené v stajniach, až pokiaľ nedosiahnu porážkovú hmotnosť.

Hlavné charakteristiky výrobku sú určené v prvom rade skutočnosťou, že zvieratá sú jedným z troch miestnych plemien určených na mäso, ktoré sa vo vymedzenej oblasti chovali po stáročia podľa tradičných dlhodobých techník chovu.

Mäso dynamicky absorbuje environmentálne vplyvy, čo určuje rozdiely nielen z organoleptického hľadiska, ale aj pokiaľ ide o svalovú hmotu, vláknité a tučné časti. Keďže zvieratá žijú prevažne voľne, ich biologický cyklus je úzko spojený s okolitým zemepisným prostredím.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie:

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

Ministerstvo začalo postup stanovený v článku 5 ods. 5 nariadenia (ES) č. 510/2006 uverejnením návrhu na uznanie chráneného označenia pôvodu „Vitellone bianco dell'Appennino centrale“ v *Úradnom vestníku Talianskej republiky* č. 162 z 15. júla 2009.

Konsolidovaný text špecifikácie je dostupný na webových stránkach:

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

alebo

alebo priamo na webovej stránke ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) kliknutím na „Prodotti di Qualità“ (vľavo na obrazovke) a potom na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“.
