

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin**

(2010/C 256/10)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

## JEDNOTNÝ DOKUMENT

**NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006****„PORCHETTA DI ARICCIA“****č. ES: IT-PGI-0005-0762-02.03.2009****CHZO ( X ) CHOP ( )****1. Název:**

„Porchetta di Ariccia“

**2. Členský stát nebo třetí země:**

Itálie

**3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny:****3.1 Druh produktu:**

Třída 1.2 – Masné výrobky (vařené, solené, uzené atd.)

**3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodu 1:**

Chráněné zeměpisné označení „Porchetta di Ariccia“ lze používat pouze pro pečeného vepře v celku nebo jeho trup, které jsou okořeněny černým pepřem, rozmarýnem a česnekem a splňují tyto požadavky:

Hmotnost: u celého vepře (*porchetta intera*) se hmotnost pohybuje od 27 do 45 kg; u trupu (*tronchetto*) se hmotnost pohybuje od 7 do 13 kg.

Kůrka: kůrka pokrývá vrchní část (*porchetta intera* nebo *tronchetto*), musí mít křupavou konzistenci, hnědou barvu a chuť; spodní část kůrky může být měkká.

Maso: maso má proměnlivou bílou až růžovou barvu a vyznačuje se okořeněním.

Chuť: chuť vepřového masa okořeněného rozmarýnem, česnekem a černým pepřem.

V okamžiku nabídky ke spotřebě má následující fyzikálně-chemické vlastnosti: aktivita vody  $A_w$ : < 0,98; relativní vlhkost: < 57 %; tuk: < 33 %; bílkoviny: > 20 %.

(1) Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Surovina určená k produkci CHZO „Porchetta di Ariccia“ pochází ze samic vepřů zapsaných v plemenné knize plemen Landrace, Large White, Pietrain a jejich kříženců. Jatečně upravená těla musí při vstupu do výrobního zařízení odpovídat třídám S, E, a U podle platných právních předpisů Evropské unie.

K výrobě produktu *porchetta intera* je vhodné vykuchané jatečně upravené tělo, které má při příjmu minimální hmotnost 60 kg a maximální hmotnost 90 kg. Jatečně upravené tělo *porchetta intera* musí mít přední a zadní nožičky a/nebo hlavu.

K výrobě produktu *tranchetto* se používá střední část jatečně upraveného těla mezi třetím hřbetním a posledním bederním obratlem, která má při příjmu minimální hmotnost 14 kg a maximální hmotnost 25 kg.

### 3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

—

### 3.5 Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Ruční vykostování jatečně upraveného těla, solení, ochucování pepřem, česnekem a rozmarýnem, podvazování, pečení a následné chlazení produktu „Porchetta di Ariccia“ musí probíhat v obci Ariccia.

### 3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Produkt „Porchetta di Ariccia“ může být zabalený v celku, nakrájený na kusy nebo plátky. Může se balit do potravinářského papíru a/nebo plastu, vakuově nebo v ochranné atmosféře.

### 3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Etiketa balení musí povinně obsahovat logo označení umístěné vedle grafického symbolu Společenství v souladu s nařízením (ES) č. 1898/2006 ve znění pozdějších předpisů.



## 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Oblast produkce CHZO „Porchetta di Ariccia“ zahrnuje celé území obce Ariccia.

## 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

### 5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Ariccia je jednou z nejznámějších a nejoblíbenějších lokalit v blízkosti Říma, která se na rozdíl od ostatních sousedních obcí může pochlubit tisíciletou tradicí produktu *porchetta* a jeho produkce. Z lokality Ariccia pocházeli kněží, kteří připravovali vepřové maso k obětování v chrámu Jupitera z Latia na blízkém vrchu Monte Cavo. Ale pravděpodobně i díky římské šlechtě, která zde po staletí trávila léto nebo pořádala hony, se mohla rozvinout tato mistrovská řemeslná zručnost v přípravě produktu *porchetta*, která přetrvává dodnes a v rodinách obce Ariccia se předává z otce na syna.

## 5.2 Specifičnost produktu:

Produkt „Porchetta di Ariccia“ je odjakživa znám pro své bílé až růžové maso s chutí a vůní obohacenou přiměřeným množstvím rozmarýnu, pepře a česneku použitým při přípravě jatečně upraveného těla, a křupavostí kůrky, jednou z hlavních vlastností produktu, které se dosahuje přiměřeným pečením a která zůstává nezměněna i po několik následujících dní.

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

Pověst produktu „Porchetta di Ariccia“ sahá do roku 1950, kdy producenti z obce Ariccia pod vedením starosty zorganizovali první slavnosti *Sagra della Porchetta di Ariccia* jako hold tomuto produktu, jehož chuť byla již tehdy vyhledávaná. Od té doby se v obci Ariccia koná každý rok tato typická slavnost, během níž prodejci v tradičních místních krojích servírují produkt *porchetta* na svátečních stolech. Svědectví o tom podává *Estratto dal Registro degli atti della Giunta Comunale, del 14 settembre 1962, relativo al contributo per la festa della Patrona S. Apollonia e della Sagra della Porchetta* (výňatek z rejstříku městské rady ze dne 14. září 1962 o finančním příspěvku na slavnost patronky města svaté Apolonie a slavnost *Sagra della Porchetta*).

Spojení s tradičním územím produkce a úspěch produktu „Porchetta di Ariccia“ spočívá bezesporu ve specifické technické dovednosti producentů z obce Ariccia, kteří si po staletí z generace na generaci předávají prostřednictvím specializovaných řemeslných technologií, které přetrvaly až dodnes, umění používání koření, ochucování, podvazování a pomalého opékání v troubě. V běžné řeči dnes spotřebitelé spojují název „Porchetta di Ariccia“ pouze s produktem, který pochází z obce Ariccia, protože maso i kůrka se vyznačují zvláštními vlastnostmi, které mu dodávají velmi příjemnou chuť a jichž si spotřebitelé velmi cení.

Používání pojmu „porchetta“ vychází ze skutečnosti, že se tradičně zpracovávají pouze jatečně upravená těla samic, jejichž maso je znatelně libovější a chutnější. Další důkaz o pověsti produktu „Porchetta di Ariccia“ podává román „*Quer pasticciaccio brutto de via Merulana*“ (1957), v němž spisovatel C. E. Gadda popisuje pravidelný prodej tohoto produktu na jednom z tržišť v centru Říma.

## Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

Tento správní orgán zahájil vnitrostátní řízení o námítce týkající se žádosti o uznání chráněného zeměpisného označení „Porchetta di Ariccia“.

Konsolidované znění specifikace produkce lze nalézt na internetu

— na následující adrese: [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

nebo

— lze přímo vstoupit na domovskou stránku ministerstva (<http://www.politicheagricole.it>) a kliknout na „Prodotti di Qualità“ (Jakostní produkty – vlevo na obrazovce) a nakonec na „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]“ (Specifikace produkce, jež jsou předmětem zkoumání EU (nařízení (ES) č. 510/2006).