

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2010/C 307/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“PROSCIUTTO AMATRICIANO”

EK Nr.: IT-PGI-0005-0780-29.06.2009

AĢIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums:**

“Prosciutto Amatriciano”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. *Produkta veids:*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):*

Laikā, kad produkts ar AĢIN “Prosciutto Amatriciano” tika laists tirgū, tam bija šādas fizikāli ķīmiskās, organoleptiskās un kvalitātes īpašības – maksimālais mitruma līmenis 60 %; minimālais proteīnu saturs sausnā 25 %; bumbierveida forma; izņēmums attiecās uz apakšējo galu; priekšpuse lielā mērā bija atsegta, un atsegums stiepās vertikāli pāri augšstilba pusei, kad bija veikts tradicionālais augstais grieziens; svars 8 kg vai vairāk minimālā gatavināšanas perioda beigās; minimālais nogatavināšanas ilgums – 12 mēneši, skaitot no pirmās sālīšanas datuma.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

Izejvielas, kas paredzētas produkta ar AĢIN “Prosciutto Amatriciano” ražošanai, ir tikai svaigi cūkas stilbi, kas iegūti no tradicionālajām šķirnēm Itālijas *Large White* un Itālijas *Landrace* vai arī no šīm šķirnēm izaudzētajām uzlabotajām šķirnēm, kas reģistrētas Itālijas valsts ciltsgrāmatā, vai no cūkām, kas izaudzētas no šo šķirņu kuļiem, vai no cūkām, kas izaudzētas no Itālijas *Duroc* šķirnes kuļiem, kā arī no uzlabotajām šķirnēm, kas no tām izaudzētas un ir reģistrētas Itālijas valsts ciltsgrāmatā, vai no

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

cūkām, kas izaudzētas no citu šķirņu kuļiem vai hibrīdkuļiem, ar nosacījumu, ka tie ir izaudzēti selekcijas vai krustošanas programmu ietvaros, kuras izmanto nolūkiem, kas savietojami ar Itālijas ciltsgrāmatas mērķiem, lai audzētu liela svara cūkas. Cūkām, ko nosūta kaušanai no 9 līdz 15 mēnešu vecumā, jābūt ar nevainojamu veselību, ko apliecina kompetenta sanitārā iestāde. Svaigie stilbi ir jāiegūst no pusliemeņiem, kas tirdzniecības nolūkiem klasificēti, izmantojot *SEURO*P metodi, un atbilst E, U, R, O vai P klasei. Turklāt svaigajā stilbā, kam raksturīga balta āda, jā saglabā arī kauls: gūžas kauls (*anchetta*), stilba kauls, ceļakauls un tarsālo kaulu priekšējā rinda, un tā svaram jābūt no 12,5 līdz 16 kg. Speķa biežumam iegriezta svaiga stilba ārējā daļā jābūt no 15 līdz 30 milimetriem kopā ar ādu, atkarībā no lieluma.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Atļautā barība, tās daudzums un ēdināšanas paņēmieni ļauj izaudzēt tradicionālo liela svara cūku, un uz šo mērķi jātiecas visā audzēšanas periodā, nodrošinot mērenu svara pieaugumu ik dienu.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

AGIN "Prosciutto Amatriciano" ražošanas īpašie posmi, kas jāievēro noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir šādi – pieņemšana un izgriešana; atlase un atdzesēšana; sāļošana; atsāļošana; tīrīšana un atpūtināšana; mazgāšana; nosusināšana; iepriekšēja nogatavināšana un ietaukošana; nogatavināšana un marķēšana.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Uz AGIN "Prosciutto Amatriciano" plombas, marķējuma un izmantotajiem maisiņiem ar skaidriem un salasāmiem drukātiem burtiem ir obligāti jānorāda Kopienas grafiskais simbols, kas identificē AGIN ražojumu un tā nosaukumu, kuram seko AGIN norāde, kā arī logotips. Nosaukumu "Prosciutto Amatriciano" nedrīkst tulkot.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

AGIN "Prosciutto Amatriciano" ražošanas apgabals aptver turpmāk uzskaitītās Rieti provinces pašvaldības, kas atrodas ne augstāk par 1 200 metriem virs jūras līmeņa – *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* un *Rivodutri*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

AGIN "Prosciutto Amatriciano" ražošanas apgabalam ir sevišķas ģeogrāfiskās un reljefa īpašības. Teritorija ir pārsvarā kalnaina, ar dažiem retiem līdzenumiem. AGIN "Prosciutto Amatriciano" ražošanas apgabalu raksturo samērā labvēlīgi augsnes un klimatiskie apstākļi, kas ļauj ražot minēto pārtikas produktu. Bez īpašajiem izstrādes paņēmieniem, kā arī nogatavināšanas veida un ilguma, arī maksimālais 1 200 metru augstums virs jūras līmeņa, bargais klimats augstkalnu apvidos, kas ir pietiekami skarbs arī šā kalnu apgabala zemākajās daļās un ielejās, svaigais un tīrais gaiss, ko elpojam visā šajā teritorijā, kur notiek ražošana, kā arī relatīvais mitrums, kas parasti nepārsniedz 70 %, atstāj labvēlīgu ietekmi visos produkta izstrādes posmos un jo īpaši ilgajā un stingri noteiktajā nogatavināšanas periodā, un tas viss piešķir gatavajam produktam to īpaši patīkamo raksturīgo smaržu, vienlaikus maigu un spēcīgu, kas to atšķir no citiem produktiem.

5.2. Produkta specifika:

AGIN "Prosciutto Amatriciano" ir raksturīga stingra un blīva konsistence, kas lieliski padodas griešanai. To raksturo sarkanīgi rozā krāsa, ko izraibina balto speķa gabaliņu dzidrais marmorējums, un patīkama smarža, reizē saldēna un spēcīga, tā jūtama arī, veicot pārbaudi ar testēšanas adatu; garša ir brīnišķīga un nav sāļa, ar maigu, vieglu un reizē stingru aromātu. AGIN "Prosciutto Amatriciano" vizuāli atšķiras no citiem līdzīgiem pārtikas produktiem ar īpaši augstu iegriezto atsegumu priekšpusē, kas stiepjas vertikāli pāri pusei no stilba garuma. Šī īpašība ļauj iegūt šķiņķi ar zemāku mitruma līmeni (60 % vai zemāku) un paaugstinātu proteīnu saturu (vismaz 25 % no sausnas).

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

AĢIN "Prosciutto Amatriciano" piemīt specifiska kvalitāte, kas panākta, ar tradicionālu paņēmieni veidojot īpaši augstu iegriezta atsegumu svaigā stilbā, un šo paņēmieni izmanto visā ražošanas apgabalā, kad ražotāji saņem izejmateriālu. Šī darbība, kas balstīta gadsimtiem senā pieredzē, kuru apguvuši noteiktā apgabala ražotāji, nodrošina speķa un ādas pacelšanu, veicot nevainojamu pusapļa griezienu līdz vairāk nekā pusei stilba garuma. Tādējādi iegūst šķiņķi klasiskā apļveida formā "kā bumbierim", kura priekšpusei raksturīgs dziļš atsegums, kas stiepjas vertikāli pāri pusei no stilba garuma.

Līdztekus šim īpašajam ārējam izskatam, ko veido atsegums šķiņķī, minētā darbība paplašina arī apstrādei pieejamo un nenosegto ādas un speķa virsmu un sāļšanas posma laikā ļauj sālim viendabīgi uzsūkties, bet nogatavināšanas posmā – produktam labāk izžūt gaisā. Tādējādi iegūst gatavo produktu, kas salīdzinājumā ar citiem mazāk atsegtiem produktiem izceļas ar zemāku mitruma līmeni un paaugstinātu proteīnu saturu, un tas liecina par labu produkta kvalitāti. Šīs īpašības labi saskan ar produkta smaržas īpatnībām un konsistenci, kas, nosakot pēc taustes, ir ļoti kompakta, un ar spēcīgo nogatavināšanās aromātu.

Šā pārtikas produkta augsto novērtējumu apstiprina reputācija, ko "Prosciutto Amatriciano" ieguvis jau no 20. gadsimta sākumā, kad minēto produktu sāka saistīt ar *Amatrice*. Tādēļ šo apdzīvoto vietu var uzskatīt par atsauces punktu, runājot par visu teritoriju, kas stiepjas gar augstkalnu ielejām *Velino* un *Tronto* un jau no seniem laikiem specializējas šķiņķa ražošanā. To apliecina 1932. gadā sarakstītais teksts par "*Amatrice* civilizāciju", kurā Čēzare de Berardinis (*Cesare De Berardinis*) raksturo "prelibati prosciutti" (izsmalcināto šķiņķu) produktu kā *Amatrice* nenogurdināmo saimnieču prasmīgo roku un lielo pūliņu rezultātu.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

Valdība ir uzsākusi Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 5. punktā paredzēto procedūru, aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Prosciutto Amatriciano" atzīšanas pieteikumu 2009. gada 9. martā publicējot Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 56. numurā.

Ar produkta specifiskācijas konsolidēto tekstu var iepazīties:

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

vai

— tieši atverot ministrijas tīmekļa vietnes sākuma lapu (<http://www.politicheagricole.it>) un tad uzklikšķinot uz "Prodotti di Qualità" (ekrāna kreisajā pusē) un, visbeidzot, uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".