

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

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

(2010/C 256/10)

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 számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„PORCHETTA DI ARICCIA”

EK-sz.: IT-PGI-0005-0762-02.03.2009

OFJ (X) OEM ()

1. **Elnevezés:**

„Porchetta di Ariccia”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Olaszország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *A termék típusa:*

1.2. osztály: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

3.2. *A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:*

A „Porchetta di Ariccia” oltalom alatt álló földrajzi jelölés fekete borssal, rozmarynnal és fokhagymával fűszerezett, sült egész sertést, vagy annak középső részét jelöli, amely az alábbi jellemzőkkel írható le:

Tömeg: az egész sertés, azaz egész „porchetta” tömege 27 kg és 45 kg között, a középső rész, azaz „törzs” (tronchetto) tömege 7 kg és 13 kg között van.

Bőr: az egész sertés vagy a törzs felső részén a bőr ropogós, barna színű, ízletes, az alsó részen lehet puha.

Hús: színe rózsaszínes fehér, a benne lévő fűszerek jól látszanak.

Íz: a sertéshúsról jellemző íz, rozmarynnal, fokhagymával és fekete borssal ízesítve.

A terméknek forgalomba kerüléskor az alábbi fizikai-kémiai jellemzőkkel kell rendelkeznie: szabad víztartalom-A_w: < 0,98; Relatív nedvességtartalom: < 57 %; Zsír: < 33 %; Fehérje: > 20 %.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetén):

A „Porchetta di Ariccia” OFJ előállításához felhasznált nyersanyag a Landrace, Large White vagy Pietrain fajtaként törzskönyvezett, illetve ezen fajták keresztezéséből származó nőstény sertések húsa. A telepre beérkező hasított testeknek az érvényben lévő közösségi előírások szerint az S, E, és U osztályokba kell tartozniuk.

Az egész porchetta esetében a kizsigerelt hasított testnek átadáskor 60 kg és 90 kg közötti tömegűnek kell lennie. Az egész porchetta hasított testen meg kell lenniük az első és hátsó lábaknak és/vagy a fejnek.

A törzs előállításához a harmadik háti és az utolsó ágyéki csigolya közötti hasított féltestet használják, tömegének átadáskor 14 kg és 25 kg között kell lennie.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A hasított test kézi csontozását, a „Porchetta di Ariccia” sózását, borssal, fokhagymával és rozmaringgal történő pácolását, kötözését, sütését és ezt követő lehűtését Ariccia községben kell végezni.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Porchetta di Ariccia” OFJ terméket egészben, darabolva vagy szeletelve lehet csomagolni. A csomagolóanyag lehet papír és/vagy élelmiszerek csomagolására alkalmas műanyag. Használható vákuum-, illetve módosított nyomású csomagolás.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A többször módosított 1898/2006/EK rendelet előírásainak megfelelően a csomagolások címkéjén kötelezően feltüntetendő az oltalom alatt álló eredetmegjelölés, és mellette a közösségi jelzés.



4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Porchetta di Ariccia” OFJ termék előállítási területe Ariccia község teljes területét magában foglalja.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Ariccia az egyik legismertebb és legnépszerűbb Rómához közeli település, ahol – a környékbeli falvaktól eltérően – a porchettával és annak előállításával való kapcsolat ezeréves múltra tekint vissza. Aricciában éltek ugyanis azok a szerzetesek, akik a közeli Monte Cavo hegyen található Giove Laziale Jupiter-templomban az isteneknek bemutatott áldozati sertéshúst elkészítették. Ezenfelül azt tartják, hogy a porchetta előállításának egészen napjainkig fennmaradt, apáról fiúra szálló kisipari mestersége annak köszönhetően alakult ki, hogy a római nemesek a történelem során a nyarat rendszeresen Aricciában töltötték, és vadászni is szívesen jártak ide.

5.2. A termék sajátosságai:

A „Porchetta di Ariccia” mindig is rózsaszínes fehér húsáról volt ismert, amelynek ízét és illatát a hasított test előkészítéskor használt rozsmaring, bors és fokhagyma nagy szakértelemmel összeállított elegye gazdagítja; valamint a termék egyik legfőbb ismertetőjegyének tartott – a megfelelő sütéssel elért – ropogós bőréről, ami több nap után is változatlan marad.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzője közötti, vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

A „Porchetta di Ariccia” hírneve 1950-re nyúlik vissza, amikor az aricciai porchetta-készítők, a város polgármesterének vezetésével, legelső alkalommal szervezték meg a „Porchetta di Ariccia” búcsút, azzal a céllal, hogy megünnepeljék ezt a már akkoriban híresen jóízű terméket. Aricciában azóta minden évben megrendezésre kerül ez a látványos és jellegzetes esemény, ahol aricciai népviseletbe öltözött árusok szépen feldíszített pultokról kínálják a látogatóknak a porchettát. Erről tanúskodik a városvezetés nyilvántartásából származó, 1962. szeptember 14-i keltezésű, „Kivonat a város védőszentje, Szent Apollónia tiszteletére, valamint a porchetta ünneplésére szervezett búcsúhoz való hozzájárulásról” című dokumentum.

A hagyományos előállítási terület és a „Porchetta di Ariccia” sikere közötti összefüggésre egyértelmű bizonyíték az aricciai porchetta-készítők egyedi szaktudása, akik a sertés fűszerezésének, ízesítésének, kötözésének és lassú tűzön sütésének művészetét generációról generációra, egészen napjainkig öröklődő mesterségként adták tovább. A köznyelvben a „Porchetta di Ariccia” elnevezést a vásárlók ma már kizárólag az Ariccia városában előállított porchettával kapcsolják össze, pontosan a termék húsának és bőrének egyedi tulajdonságai miatt, amelyekről olyan különleges és ízletes, és amelyek miatt a fogyasztók nagyon ragaszkodnak hozzá.

A „porchetta” név használata onnan ered, hogy hagyományosan csak nősténysertések hasított testét dolgozzák fel, ezek húsa ugyanis köztudottan soványabb és ízletesebb. A „Porchetta di Ariccia” hírnevét továbbá bizonyítja C.E. Gadda „Quer pasticciaccio brutto de via Merulana” (1957) című regénye, amelyben az író említést tesz a terméknek egy Róma belvárosában található kerületi piacon történő rendszeres értékesítéséről.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

(az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

Ez a közigazgatási szerv a „Porchetta di Ariccia” oltalom alatt álló földrajzi jelölés elismerésére irányuló kérelem vonatkozásában elindította a belföldi kifogásolási eljárást.

A termékleírás teljes szövege megtekinthető:

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

vagy

— közvetlenül a Mezőgazdasági, Élelmezési és Erdészeti Minisztérium honlapján (<http://www.politicheagricole.it>) a „Prodotti di Qualità” címszóra (a képernyő bal oldalán), majd a „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]” (az 510/2006/EK rendelet szerinti uniós vizsgálat tárgyát képező termékleírások) hivatkozásra kattintva.