

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 82/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE”

NR WE: IT-PGI-0117-1552-26.10.2009

ChOG (X) ChNP ()

1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

3. Zmiana (zmiany):

3.1. Opis produktu:

Konieczne okazało się ponowne określenie zasad umożliwiających sprawdzenie przynależności do jednej z trzech ras Chianina, Marchigiana, Romagnola, wymienionych w pkt 3.2 jednolitego dokumentu, ponieważ obowiązujące zasady w zakresie identyfikacji i rejestracji bydła przewidują obecnie identyfikację bydła wyłącznie za pomocą oznaczeń zawartych w krajowym rejestrze bydła (Anagrafe Bovina Nazionale) utworzonym na mocy rozporządzenia (WE) nr 1760/2000, które weszło w życie po zarejestrowaniu ChOG „Vitellone bianco dell’Appennino centrale” na mocy rozporządzenia (WE) nr 134/98 z dnia 20 stycznia 1998 r.

W pkt 3.2 jednolitego dokumentu wartość odcienia (H), która określa parametr barwy, została poprawiona, ponieważ w specyfikacji produktu i w streszczeniu, które umożliwiły uznanie, znajduje się pomyłka wynikająca z przesunięcia przecinka; należy zatem czytać 25 zamiast 2,5 i 45 zamiast 4,5. Wartość znajdująca się w specyfikacji wyraźnie wynika z błędu pisarskiego, ponieważ barwę H określa się w przedziale od wartości minimalnej 15 do wartości maksymalnej 60; zatem w oczywisty sposób parametry nie mogą wynosić ani 2,5, ani 4,5. Parametry jakościowe mięsa „Vitellone bianco dell’Appennino centrale” pozostają zatem takie same.

3.2. Obszar geograficzny – zwiększenie obszaru:

Wniosek o zwiększenie typowego obszaru produkcji produktów objętych ChOG „Vitellone bianco dell’Appennino centrale” obejmuje całą prowincję Pistoia oraz prowincje Rzym, Latina i Caserta, ograniczone do niektórych gmin.

Wniosek ten wynika zasadniczo z konieczności włączenia obszarów produkcji, na których hodowla ras Chianina, Marchigiana i Romagnola, z których otrzymuje się produkty objęte ChOG „Vitellone bianco dell’Appennino centrale”, stanowi tradycję historyczną. O historycznym charakterze hodowli na obszarach objętych wnioskiem o zwiększenie obszaru świadczą publikacje prowincjonalnych inspekcji rolnictwa (Ispettorati Provinciali all’Agricoltura), jednostek podlegających dawniej Ministerstwu Rolnictwa i Leśnictwa, świadectwa weterynaryjne dotyczące czynności profilaktycznych oraz sprawozdania z seminariów i konferencji, z których pochodzą informacje o wielkości pogłowia bydła należącego do ras Chianina, Marchigiana i Romagnola w latach 1950, 1960 i 1970 na terytorium prowincji Pistoia i w położonych w górach lub na wzgórzach gminach prowincji Rzym, Latina i Caserta.

Obszary objęte wnioskiem o zwiększenie obszaru geograficznego posiadają takie same cechy glebowo-klimatyczne jak obecny obszar produkcji i podobne pastwiska oraz takie same zasady hodowli jak zasady stosowane obecnie w produkcji „Vitellone bianco dell’Appennino centrale”.

Obszar geograficzny produkcji mięsa objętego ChOG „Vitellone bianco dell’Appennino centrale” jest położony wzdłuż łańcucha Apeninów w centralnych Włoszech, którego tereny charakteryzują się wyraźnie określonym ekosystemem pod względem klimatu, różnic temperatur i całkowitych opadów: występują w nim warunki środowiskowe typowe dla klimatu Apeninów i Morza Śródziemnego, na które wpływ mają średnie roczne opady w wysokości ok. 1 200 mm (przy wartości maksymalnej 2 000 mm w wyjątkowych latach) i średnie roczne temperatury wynoszące od 0 °C zimą do 24 °C latem, przy wartościach minimalnych – 10 °C i maksymalnych mogących przekraczać 30 °C.

Obszar ten znajduje się w otoczeniu, dla którego typowy jest krajobraz wzgórz i gór, na których na mniejszych wysokościach dominują lasy ustępujące następnie pastwiskom w miarę zbliżania się do linii podziału wód Apeninów, gdzie użytkowanie gruntów spowodowało przemienność działek o niewielkich rozmiarach i różnorodnym wykorzystaniu (grunty uprawne, obszary leśne i pastwiska). Hodowla ras Chianina, Marchigiana i Romagnola, z których pochodzi mięso objęte ChOG „Vitellone bianco dell’Appennino centrale”, zarówno wewnątrz obszaru wyznaczonego

w przeszłości, jak i we wszystkich regionach objętych wnioskiem o zwiększenie obszaru, posiada bardzo podobne cechy wynikające z historycznego charakteru i z kultury tej działalności. Regiony te charakteryzują się więc w szczególności bardzo niską gęstością obsady – ze średnią 25 zwierząt na gospodarstwo – i ekstensywnym charakterem hodowli związanym z użytkowaniem marginalnych terenów górzystych i górskich.

Nowe nazwy niektórych prowincji

W celu dostosowania się do nowych krajowych przepisów ustawowych zmieniono jedynie nazwy następujących prowincji: Forlì stała się Forlì-Cesena; Pesaro stała się Pesaro e Urbino.

Prowincja Fermo, należąca do prowincji Ascoli-Piceno będącej częścią określonego obszaru geograficznego, stanowi obecnie nową prowincję ustanowioną ustawą z dnia 11 czerwca 2004 r. Prowincja ta istnieje faktycznie od dnia 7 czerwca 2009 r.

3.3. Dowód pochodzenia:

Zmieniono art. 7 obowiązującej specyfikacji produktu, który nie przewidywał żadnej informacji dotyczącej dowodu pochodzenia i nie wyznaczał organu kontrolnego.

Zgodnie z art. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 i z art. 6 rozporządzenia (WE) nr 1898/2006 wprowadzono elementy dotyczące dowodu pochodzenia w odniesieniu do wszystkich etapów produkcji i wszystkich podmiotów łańcucha produkcji.

3.4. Metoda produkcji:

Obowiązek związany z miejscem urodzenia

W pkt 3.5 jednolitego dokumentu wprowadzono obowiązek związany z miejscem urodzenia znajdującym się na obszarze geograficznym produkcji.

Rasy przewidziane do produkcji „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” charakteryzują się stosunkowo długim okresem odsadzania trwającym do wieku 6–7 miesięcy, w szczególności z powodu faktu, że cielę rodzi się na pastwisku i zostaje z matką do tego wieku.

W związku z tym miejsce urodzenia cieląt poza obszarem produkcji oznacza z konieczności przedwczesne odsadzenie, które ma bardzo negatywny wpływ na dobrostan cielęcia, na jego potencjał produkcyjny i na ostateczne cechy produktu.

Wprowadzono większą spójność, tak aby cała produkcja i ubój miały miejsce na obszarze geograficznym, natomiast przetwarzanie, pakowanie i sprzedaż mogą odbywać się poza tym obszarem, ale nadal podlegają kontroli.

Stwierdzono również, że hodowla musi mieć miejsce na obszarze produkcji, mimo że obowiązek taki istnieje już obecnie.

Minimalna wielkość dziennego zapotrzebowania zwierząt

W pkt 3.4 jednolitego dokumentu określono różnicę minimalnej liczby jednostek paszy między samcami a samicami: w przypadku samic ta minimalna liczba jest mniejsza, ponieważ samice mają inny potencjał opasu i wzrostu, a zatem zapotrzebowanie na paszę o mniejszej wartości energetycznej w porównaniu z samcami.

Ograniczenia dotyczące żywienia

W pkt 3.4 jednolitego dokumentu wprowadzono surowsze ograniczenia dotyczące żywienia bydła w celu zapobiegnięcia stosowaniu produktów ubocznych przemysłu; zakaz ten obejmuje obecnie wszystkie etapy hodowli i nie ogranicza się tylko do czterech miesięcy poprzedzających ubój.

Ubój

Także w pkt 3.4 jednolitego dokumentu stwierdzono, że w rzeźni zwierzęta należy natychmiast prowadzić na ubój lub umieszczać w osobnych boksach, zgodnie z przepisami dotyczącymi dobrostanu zwierząt. Stwierdzenie to jest konieczne, ponieważ czynniki powodujące stres podczas

transportu, oczekiwania przed ubojem, ładowania zwierząt do ciężarówek i ich wyładowywania często powodują pogorszenie jakości produktu końcowego pod względem barwy i smaku mięsa, dojrzewania półtuszy, utraty wilgotności itd.

Z tych właśnie powodów konieczne jest wprowadzenie możliwości ograniczenia do minimum występowania tych czynników poprzez przeprowadzanie uboju w odpowiednich rzeźniach, podlegających kontrolom i znajdujących się na obszarze produkcji. Ponadto w rzeźniach należy przewidzieć pomieszczenia dostosowane do oczekiwania przed ubojem, wyposażone w odpowiedni sposób i wystarczająco duże, aby umożliwić odizolowanie zwierząt w osobnych boksach lub oddzielenie ich i tym samym ograniczenie do minimum źródeł stresu psychofizycznego zwierząt.

Zakaz usuwania tłuszczu wewnętrznego i zewnętrznego z tuszy

W pkt 3.5 jednolitego dokumentu wprowadzono zakaz całkowitego usuwania tłuszczu wewnętrznego i zewnętrznego z tuszy w celu umożliwienia optymalnego dojrzewania i ochrony mięsa przed utlenianiem podczas samego dojrzewania. Mięso „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” charakteryzuje się bowiem niewielką zawartością tłuszczu wewnętrznego, w związku z czym konieczny jest odpowiedni okres dojrzewania w celu osiągnięcia optymalnej delikatności.

W tym okresie w chłodniach mięso musi być chronione przez okrywający je tłuszcz w celu uniknięcia utleniania i brunatnienia odsłoniętych części mięsa.

Zachowanie części tłuszczu pokrywającego półtuszę, który jest następnie usuwany podczas etapu przetwarzania w celu pakowania lub sprzedaży bezpośredniej, umożliwi ponadto utrzymanie niskiej zawartości bakterii, koniecznej do prawidłowego zarządzania na etapie przetwarzania i pakowania, przede wszystkim próżniowego lub w atmosferze modyfikowanej.

Minimalny okres dojrzewania

Dojrzewanie jest okresem koniecznego odpoczynku, aby mięso uzyskało delikatność i smak, czynniki ważne przy określaniu jakości mięsa. Aby białko uległo denaturacji w procesach enzymatycznych, co umożliwi uzyskanie optymalnej jakości produktu, konieczny jest odpowiedni okres dojrzewania. Długość okresu dojrzewania ustala się w zależności od kawałków mięsa.

Z tych właśnie powodów konieczne było określenie w pkt 3.5 jednolitego dokumentu różnicy między czasem dojrzewania tuszy z samców w przypadku ćwierćtuszy przedniej (co najmniej 4 dni) i w przypadku ćwierćtuszy tylnej (10 dni).

3.5. Etykietowanie:

Dodatkowe informacje, które należy umieścić na etykiecie

W pkt 3.7 jednolitego dokumentu „znak towarowy” zastąpiono „oznakowaniem” w celu lepszego formalnego odróżnienia funkcji charakteryzowania i identyfikowalności produktu dzięki jego identyfikacji przez pieczęć naniesioną na tuszę w sposób trwały od funkcji „znaku towarowego”, który może posiadać również funkcję handlową.

Naniesienie „znaku towarowego” zastąpiono zatem „oznakowaniem”.

W pkt 3.7 jednolitego dokumentu przewidziano, że organ kontrolny zajmuje się – w przypadku wszystkich zwierząt – wprowadzaniem i rejestracją danych w pliku elektronicznym zwanym „dokumentem kontrolnym”. Dokument kontrolny jest dokumentem elektronicznym, do którego należy się odnieść w celu sprawdzenia spełniania warunków zgodności i który podlega jedynie archiwizacji elektronicznej. W następstwie zarejestrowania dokumentu kontrolnego odpowiedzialny ekspert naniesie wymienioną wyżej pieczęć.

Dokument kontrolny musi zawierać poniższe dane w celu umożliwienia sprawdzenia warunków zgodności i kontroli spełniania tych warunków: numer identyfikacyjny zwierzęcia (rejestracja), gospodarstwo urodzenia, gospodarstwa prowadzące chów lub opas, przypadki przemieszczenia zwierzęcia, datę urodzenia, płeć, datę i numer porządkowy uboju, kategorię zwierzęcia, masę tuszy i kawałka mięsa, uformowanie i tłuszcz tuszy zgodnie z klasyfikacją WE, nazwę i siedzibę rzeźni, w której ma

miejsce ubój, nazwę i siedzibę zakładu rozbioru, wskazanie rodzaju produktu, którego dotyczy kontrola (tusza, półtusza, jedna szóstka tuszy, ćwierćtusza, pojedyncze kawałki lub kawałki mieszane), nazwę i siedzibę odbiorcy (rzeźnia, zakład rozbioru, podmiot gospodarczy sektora handlu), nazwę eksperta odpowiedzialnego za certyfikację.

Możliwe jest zatem określenie systemu, który pod bezpośrednią kontrolą niezależnego organu gwarantuje konsumentowi całkowitą identyfikowalność produktu od gospodarstwa urodzenia do ostatniego etapu przetwarzania mięsa przy pełnym przestrzeganiu zasad wspólnotowych dotyczących informacji obowiązkowych i dodatkowych informacji opcjonalnych, które należy umieścić na etykiecie.

Systemy przetwarzania i pakowania dopuszczone do celów wprowadzania do obrotu. Dodatkowe informacje, które należy umieścić na etykietach

Zmiany na rynku i w systemach dystrybucji sprawiły, że konieczne jest zorganizowanie i uregulowanie systemów przetwarzania mięsa innych niż rozbior mięsa w tradycyjnej rzeźni. Mięso objęte ChOG można wprowadzać do obrotu w uprzednio przygotowanych kawałkach zgodnie z zasadami opisanymi w pkt 3.7 jednolitego dokumentu, pod warunkiem że pakowanie produktu odbywa się w zakładach rozbioru podlegających kontroli umożliwiającej naniesienie logo chronionego oznaczenia geograficznego na każde opakowanie.

W celu zagwarantowania maksymalnego stopnia przejrzystości i odpowiedniego informowania konsumenta uznano za niezbędne wskazanie na etykiecie pewnych danych i pewnych informacji koniecznych do udzielenia konsumentowi gwarancji dotyczących produktu objętego ChOG „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” w uzupełnieniu obowiązkowych danych w zakresie identyfikowalności wymaganych przez rozporządzenie (WE) nr 1760/2000.

W pkt 3.7 jednolitego dokumentu stwierdzono zatem, że na etykiecie muszą się znajdować – poza danymi obowiązkowymi wymaganymi przez obowiązujące przepisy – następujące informacje: numer referencyjny lub kod identyfikacyjny, nazwa „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” lub logo, wzmianka „chronione oznaczenie geograficzne” lub logo wspólnotowe przewidziane w obowiązujących przepisach wspólnotowych. Można stosować skrót „ChOG” i rasę zwierzęcia.

Zmianę tę zaproponowano w celu zagwarantowania konsumentowi całkowitej identyfikowalności produktu od gospodarstwa urodzenia do ostatniego etapu przetwarzania mięsa.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE”

NR WE: IT-PGI-0117-1552-26.10.2009

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**
„Vitellone bianco dell'Appennino centrale”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**
Włochy
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**
 - 3.1. **Rodzaj produktu:**
Klasa 1.1. Mięso świeże
 - 3.2. **Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Mięso objęte ChOG „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” produkuje się z samców i samic bydła ras Chianina, Marchigiana i Romagnola w wieku 12–24 miesięcy, urodzonych i hodowanych na typowym obszarze geograficznym produkcji.

Bydło musi pochodzić z wybranych hodowli i być regularnie wpisywane do rejestru genealogicznego młodego bydła znajdującego się w krajowej księdze genealogicznej w celu zaświadczenia czystości rasy, która jest ważnym czynnikiem genetycznym dla określenia cech fizycznych i organoleptycznych mięsa.

Barwa odsłoniętych części mięsa tuszy nie może charakteryzować się odchyleniami w ubarwieniu (magenta lub barwa bliska czerni). Barwa widocznego tłuszczu nie może być bliska żółto-popielatej, a jej żyłki nie mogą mieć barwy zbliżającej się do żółtej nasyconej.

Średnie parametry jakościowe mięsa „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” są następujące:

— pH	między 5,2 a 5,8
— ekstrakt eterowy (w całkowitej masie)	poniżej 3 %
— popioły (w całkowitej masie)	poniżej 2 %
— białka (w całkowitej masie)	powyżej 20 %
— cholesterol	poniżej 50 mg/100 g
— stosunek nienasyconych kwasów tłuszczowych do nasyconych kwasów tłuszczowych	powyżej 1,0
— zmniejszenie rozmiaru w niskiej temperaturze	poniżej 3 %
— zmniejszenie rozmiaru po obróbce termicznej	poniżej 35 %
— stopień twardości (świeże)	poniżej 3,5 kg/cm ²
— stopień twardości (poddane obróbce termicznej)	poniżej 2,5 kg/cm ²
— barwa (barwa w świetle dziennym 2 667 K)	
— L powyżej 30	
— C powyżej 20	
— H wynosząca od 25 do 45	

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

3.4. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):*

Cielęta należące do rasy „bianca” z Apeninów są karmione mlekiem w sposób naturalny przez swoje matki do momentu odsadzenia. Następnie podstawowe żywienie składa się z roślin gatunków trawiających lub z pasz pochodzących z łąk naturalnych, sztucznych lub z upraw roślin zielnych typowych dla wskazanego obszaru geograficznego. Dopuszcza się również stosowanie koncentratów paszowych prostych lub złożonych oraz dodawanie mineralnych dodatków paszowych i witamin.

Dawkę oblicza się w sposób gwarantujący podwyższony lub średnio podwyższony poziom żywienia z maksymalnymi wartościami wynoszącymi 0,8 jednostek paszy/kg masy w przypadku samców i 0,7 jednostek paszy/kg masy w przypadku samic.

Zabrania się karmienia bydła produktami ubocznymi przemysłu.

3.5. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:*

Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na obszarze geograficznym, to narodziny, chów – w tym okres odsadzania i opasu – do uboju.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

—

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Mięso „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” musi być wprowadzane do obrotu ze szczególnym oznakowaniem zawierającym słowa „Vitellone bianco dell'Appennino centrale IGP”.

Znakowanie musi przeprowadzić w rzeźni organ kontrolny.

Oprócz nazwy „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” lub logo etykieta zawiera następujące informacje: numer referencyjny lub kod identyfikacyjny, wzmiankę „Indicazione Geografica Protetta” (chronione oznaczenie geograficzne) lub logo wspólnotowe przewidziane w obowiązujących przepisach wspólnotowych. Można stosować skrót „IGP” (ChOG) i rasę zwierzęcia. Etykieta może zawierać również inne informacje przewidziane w dokumencie kontrolnym, który jest dokumentem elektronicznym niezbędnym w celu sprawdzenia warunków zgodności i zawiera następujące dane: numer identyfikacyjny zwierzęcia (rejestracja), gospodarstwo urodzenia, gospodarstwa prowadzące chów lub opas, przypadki przemieszczenia zwierzęcia, datę urodzenia, płeć, datę i numer porządkowy uboju, kategorię zwierzęcia, masę tuszy i kawałka mięsa, uformowanie i tłuszcz tuszy zgodnie z klasyfikacją WE, nazwę i siedzibę rzeźni, w której ma miejsce ubój, nazwę i siedzibę zakładu rozbioru, wskazanie rodzaju produktu, którego dotyczy kontrola (tusza, półtusza, jedna szósta tuszy, ćwierćtusza, pojedyncze kawałki lub kawałki mieszane), nazwę i siedzibę odbiorcy (rzeźnia, zakład rozbioru, podmiot gospodarczy sektora handlu), nazwę eksperta odpowiedzialnego za certyfikację.

Mięso w kawałkach, świeże lub głęboko mrożone, musi być wstępnie pakowane lub pakowane próżniowo, lub w atmosferze modyfikowanej. Może być wprowadzane do obrotu jedynie w opakowaniach zamkniętych i opatrzonych etykietami. Pakowanie może odbywać się jedynie w zakładach rozbioru zatwierdzonych i kontrolowanych przez właściwy organ.

4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji mięsa „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” składa się z prowincji i gmin położonych wzdłuż łańcucha Apeninów w centralnych Włoszech.

Dokładniej obszar produkcji składa się z następujących obecnych prowincji: Bologna, Rawenna, Forlì-Cesena, Rimini, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata, Pesaro e Urbino, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benewent, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Florencja, Prato, Livorno, Piza, Pistoia, Rzym (ograniczonej do gmin Arcinazzo Romano, Camerata Nuova, Cervara di Roma, Jenne, Mazzano Romano, Ponzano Romano, Sant'Oreste, Subiaco, Vallepietra, Vallinfreda i Vivaro Romano), Latina (ograniczonej do gmin Campodimele, Castelforte, Fondi, Formia, Itri, Lenola, Minturno, Monte San Biagio, Prossedi, Roccasecca dei Volsci, Santi Cosma e Damiano, Sonnino, Spigno Saturnia) i Caserte (ograniczonej do gmin 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 de 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 i Vitulazio).

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Obszar Apeninów charakteryzuje się ekosystemem bardzo szczególnym pod względem klimatu, różnic temperatur i całkowitych opadów. Te warunki środowiskowe, wynikające z morfologii i ze szczególnej pozycji gleb, mają wpływ na rozwój zróżnicowanej i bardzo charakterystycznej flory pastwnej. Szczególna charakterystyka łąk wynika z „podstawowych” elementów roślin, takich jak szczególne składniki aromatyczne oraz barwniki.

Obszar ten znajduje się w otoczeniu, dla którego typowy jest krajobraz wzgórz i gór, na których na mniejszych wysokościach dominują lasy ustępujące następnie pastwiskom w miarę zbliżania się do linii podziału wód Apeninów, gdzie użytkowanie gruntów spowodowało przemienność działek o niewielkich rozmiarach i różnorodnym wykorzystaniu: gruntów uprawnych, obszarów leśnych i pastwisk.

Występują w nim warunki środowiskowe typowe dla klimatu Apeninów i Morza Śródziemnego, na które wpływ mają średnie roczne opady w wysokości ok. 1 200 mm (przy wartości maksymalnej 2 000 mm w wyjątkowych latach) i średnie roczne temperatury wynoszące od 0 °C zimą do 24 °C latem, przy wartościach minimalnych – 10 °C i maksymalnych mogących przekraczać 30 °C.

5.2. Specyfika produktu:

Zawartość białek i stosunek nienasyconych kwasów tłuszczowych do nasyconych kwasów tłuszczowych stanowią ważne elementy przy ocenie cech jakościowych mięsa „Vitellone bianco dell'Appennino centrale”.

Otrzymane mięso – w tym mięso poddawane rozbiorowi na kawałki w punkcie sprzedaży – nie wykazuje szybkiego brunatnienia odsłoniętych powierzchni, co umożliwia znaczne ograniczenie odpadów powstających podczas przetwarzania.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Związek między wyznaczonym obszarem geograficznym a produktem wynika z powiązania puli genetycznej, rodzaju hodowli i warunków klimatycznych.

Systemy hodowli w większości przypominają tradycyjne systemy kontrolowanego chowu zamkniętego lub wypasu umiarkowanego w przypadku zwierząt na etapie opasu. Pasze stosowane podczas etapów wzrostu i opasu w większości przypadków są produkowane w tym samym gospodarstwie. Większość gospodarstw działa w obiegu zamkniętym, poddając opasowi cielęta urodzone w oborze z krów rozplodowych do momentu, kiedy osiągną masę ubojową.

Na najważniejsze cechy produktu wpływa w pierwszej kolejności przynależność do jednej z trzech rodzimych ras mięsnych hodowanych od wieków na określonym obszarze zgodnie z tradycyjnymi i utrwalonymi technikami produkcji.

Mięso w dynamiczny sposób przyjmuje wpływ środowiska, który powoduje występowanie różnic nie tylko pod względem cech organoleptycznych, ale także pod względem masy mięśniowej, tkanki włóknistej i tłuszczowej. Jeżeli przyjąć, że zwierzęta żyją przede wszystkim na wolności, ich cykl życia jest ściśle związany z otaczającym je środowiskiem geograficznym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

Właściwe władze administracyjne wszczęły procedurę, o której mowa w art. 5 ust. 5 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, publikując wniosek o uznanie chronionego oznaczenia geograficznego „Vitellone bianco dell'Appennino centrale” w *Dzienniku Urzędowym Republiki Włoskiej* nr 162 z dnia 15 lipca 2009 r.

Skonsolidowany tekst specyfikacji produkcji jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa (<http://www.politicheagricole.it>), po kliknięciu w zakładkę „Prodotti di Qualità” (z lewej strony ekranu), a następnie „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.