

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 120/17)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„TERNERA DE EXTREMADURA”**Nr UE: ES-PGI-0105-01129 – 8.7.2013****ChOG (X) ChNP ()****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [organ kontrolny]

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
- 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)*Opis produktu*

Aby objaśnić terminologię i uniknąć niejasności w całym dokumencie, skreśla się następujące zdanie: „Rasy będące wynikiem krzyżowania w drugim pokoleniu nie mogą stanowić ras rozplodowych objętych niniejszym ChOG”. Zdanie to zastępuje się następującym zdaniem: „Samice pochodzące z krzyżowania przez absorpcję nie mogą stanowić samic rozplodowych objętych niniejszym ChOG”.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 1. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

Skreśla się akapity zawierające opis warunków chowu i karmienia zwierząt, powtórzone w lit. E „Opis metody produkcji produktu”.

Sformułowanie „suplementy żywnościowe, które uprzednio zatwierdzono” zostaje skreślone i zastąpione sformułowaniem „zatwierdzone suplementy żywnościowe”. Rodzaj dopuszczonych suplementów żywnościowych jest określony poniżej w lit. E „Opis metody produkcji produktu”.

Z uwagi na system pracy podmiotów okres, kiedy można mierzyć wartość pH, wydłuża się z 24 do 48 godzin. Zmiana ta wynika z faktu, że zwierzęta poddaje się ubojowi o różnych porach i przywozi do zakładu rozbioru jednocześnie. Uwzględniono również inne miejsca, gdzie można dokonywać pomiaru pH w tuszach przeznaczonych do rozbioru.

Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

D.2 Kontrole certyfikacji

Skreśla się akapit zawierający opis dozwolonych ras do produkcji mięsa objętego ChOG „Ternera de Extremadura”, który powtórzono i opisano w lit. B „Opis produktu”.

W ramach nowego systemu certyfikacji zgodnego z normą UNE-EN-40511 wprowadzono zmiany do niektórych akapitów opisujących działania kontrolne realizowane przez podmioty zgodnie ze specyfikacją oraz kontrole zgodności ze specyfikacją prowadzone przez Organ Kontrolny i Certyfikujący Rady Regulacyjnej.

Umożliwiono mieszanie zwierząt hodowanych z przeznaczeniem na produkty objęte ChOG w zarejestrowanych gospodarstwach hodowlanych oraz innych zwierząt, tak aby ułatwić transport z małych gospodarstw, pod warunkiem że zwierzęta te należą do tej samej partii transportowej i zapewniono możliwość ich identyfikacji. Wynika to z faktu, że różne gospodarstwa należące do spółdzielni lub grup producentów używają tego samego pojazdu do przewożenia zwierząt do rzeźni. Ponadto w niektórych z tych gospodarstw z infrastruktury korzystają zarówno zwierzęta objęte, jak i nieobjęte ChOG. Nie uważa się za konieczne oddzielanie tych zwierząt w czasie załadunku i transportu do rzeźni.

Opis metody produkcji produktu

Zmienia się brzmienie akapitu dotyczącego karmienia matek, aby sprecyzować jego zapisy.

W tym celu skreślono i przeformułowano następujące akapity:

- skreślono słowa „i roślinami strączkowymi oraz paszami treściwymi z błonnikiem” i zastąpiono je słowami „roślinami wysokobiałkowymi i innymi surowcami, pod warunkiem że są pochodzenia roślinnego, jak również niezbędnymi składnikami mineralnymi i witaminami”,
- skreślono następujący akapit: „Rada Regulacyjna musi publikować wykazy surowców dozwolonych do stosowania w paszy dla tych zwierząt”.

Zezwala się na jednoczesny ubój zwierząt i obróbkę poubojową tusz, zarówno w odniesieniu do tusz objętych, jak i nieobjętych chronionym oznaczeniem geograficznym, o ile zagwarantowano ich oddzielenie i identyfikację. Niniejszą zmianę wprowadza się zgodnie z praktykami w rzeźniach, nie naruszając identyfikacji i identyfikowalności produktu.

W sekcji tej wprowadzono zmiany w akapitach opisujących kontrolę prowadzoną przez Radę Regulacyjną, których brzmienie nie było zgodne z aktualnym systemem certyfikacji. W nowej wersji opisano kontrole prowadzone obecnie przez podmioty gospodarcze zgodnie ze specyfikacją oraz weryfikację zgodności z tą specyfikacją prowadzoną przez Organ Kontrolny i Certyfikujący Rady Regulacyjnej, zgodnie z nowym systemem certyfikacji wymaganym na podstawie normy UNE-EN-45011.

Organ kontrolny

Zaktualizowano informacje dotyczące Rady Regulacyjnej, w tym dotyczące utworzenia Organu Kontrolnego i Certyfikującego, organu niezależnego od wnioskodawców i akredytowanego do certyfikacji produktów spożywczych przez E.N.A.C zgodnie z kryteriami przewidzianymi w normie UNE-EN 45.011 (akredytacja 109/C-PR188).

Kryteria następnie dostosowano do normy UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Etykietowanie

Aby dostarczyć konsumentom dokładniejsze informacje o produkcie końcowym dotyczące krzyżówek w pierwszym lub drugim pokoleniu (informacje te trudno zweryfikować i nie widnieją one na ostatecznym identyfikatorze produktu), na etykiecie wskazuje się, czy mięso pochodzi z krzyżówki w którymś pokoleniu.

Wszystkie odniesienia do identyfikowalności zostają skreślone z tej sekcji, ponieważ nie widnieją na etykiecie.

W akapicie: „Jednoczesny ubój zwierząt i obróbka poubojowa [...]” skreśla się słowo „nie” i dodaje się następujące sformułowanie: „o ile zagwarantowano ich oddzielenie i identyfikację”.

Skreśla się odniesienie do stosowania marki.

Prawodawstwo

Sekcja ta zostaje skreślona, ponieważ stała się nieaktualna po przyjęciu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽³⁾.

Zmiany formalne

Skreśla się słowo „obecny” w akapitach, w których pojawiało się wraz z odniesieniem do specyfikacji, tj.:

- w drugim akapicie po nagłówku „Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego”,
- w trzecim akapicie po nagłówku „Opis metody produkcji produktu”, oraz
- w drugim akapicie po nagłówku „Etykietowanie”.

Pole „Związek między jakością a środowiskiem geograficznym” nie zostało we wniosku zaznaczone, ponieważ zmiany są czysto formalne (elementy przeniesione i skreślone z powodu powtórzenia).

Akapit pierwszy, czwarty i piąty w pkt 3 „System produkcji i przetwórstwa” zostają skreślone, ponieważ są powtórzone w lit. B „Opis produktu”.

Akapit drugi i trzeci w pkt 3 „System produkcji i przetwórstwa” zostają skreślone, ponieważ są powtórzone w lit. E „Opis metody produkcji produktu”.

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych⁽⁴⁾

„TERNERA DE EXTREMADURA”

Nr UE: ES-PGI-0105-01129 – 8.7.2013

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Ternera de Extremadura”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Ternera de Extremadura” oznacza wyłącznie tusze zwierząt gospodarskich ras rodzimych „Retinta”, „Avileña Negra-Ibérica”, „Morucha”, „Blanca Cacereña”, „Berrendas” oraz krzyżówek tych ras lub ich krzyżówek z rasami „Charolais” i „Limousin”, które są doskonale przystosowane do środowiska, jak też krzyżówek ze wspomnianymi powyżej rasami rodzimymi hodowanymi w ramach ekstensywnego systemu produkcji.

Właściwości mięsa objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Ternera de Extremadura” są następujące:

- I) Ternera: mięso ze zwierząt przeznaczonych do uboju w wieku między 7 a 12 miesięcy bez jednego dnia. Ma ono kolor jaskrawoczerwony z białym tłuszczem, zwartą konsystencję, jest lekko wilgotne i ma delikatną teksturę.
- II) Añejo: mięso ze zwierząt przeznaczonych do uboju w wieku między 12 a 16 miesięcy bez jednego dnia. Ma ono kolor od jasnoczerwonego do fioletowoczerwonego z białym tłuszczem, konsystencję zwartą w dotyku, jest lekko wilgotne i ma delikatną teksturę.

⁽³⁾ Zob. przypis 1.

⁽⁴⁾ Zob. przypis 2.

III) Novillo: mięso ze zwierząt przeznaczonych do uboju w wieku między 16 a 36 miesięcy. Ma ono kolor wiśniowy z kremowym tłuszczem, konsystencję zwartą w dotyku, jest lekko wilgotne, ma delikatną teksturę i umiarkowaną ilość tłuszczu międzymięśniowego.

Określone powyżej rodzaje tusz spełniają następujące normy:

1. — Tusze kategorii A i E opisane w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1208/81 ⁽⁵⁾.
2. — Uformowanie tuszy: E.U.R.O.
3. — Okrywa tłuszczowa 2, 3 i 4.
4. — Higiena: stosowanie norm europejskich i międzynarodowych.
5. — W czasie od 24 do 48 godzin po uboju pH mięśnia *longissimus dorsi* na wysokości 5.–6. żebra lub mięśnia łopatki, międzyżebrowego lub łaty w przypadku tusz przeznaczonych do rozbioru musi wynosić poniżej 6.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

Praktyki chowu matek muszą być zgodne z technikami i praktykami eksploatacji zasobów naturalnych w rolnictwie ekstensywnym. Matki wypasają się przez cały rok na zalesionych pastwiskach „dehesa” i na innych rodzimych pastwiskach w ekosystemie Estremadury. W razie potrzeby ich paszę uzupełnia się słomą, sianem, zbożami, roślinami wysokobiałkowymi i innymi surowcami, pod warunkiem że są pochodzenia roślinnego, jak również niezbędnymi składnikami mineralnymi i witaminami.

Cielęta nie są odsadzane, dopóki nie osiągną wieku co najmniej pięciu miesięcy.

W każdym przypadku zgodnie z obowiązującym prawem wyraźnie zabrania się stosowania produktów, które mogłyby zakłócić normalny rytm wzrostu i rozwoju zwierzęcia.

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

Poszczególne etapy produkcji: urodzenie, chów, ubój i rozbiór muszą mieć miejsce w danym obszarze.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Aby dostarczyć konsumentom dokładniejsze informacje o produkcie końcowym dotyczące krzyżówek, na etykiecie wskazuje się, czy mięso pochodzi z krzyżówki w którymś pokoleniu.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji zwierząt, których mięso zostanie objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Tertera de Extremadura”, składa się z wymienionych poniżej powiatów i odpowiadających im gmin:

Alburquerque, Almendralejo, Azuaga, Badajoz, Brozas, Cáceres, Castuera, Coria, Don Benito, Herrera del Duque, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jerez de los Caballeros, Logrosán, Llerena, Mérida, Navalmoral de la Mata, Olivenza, Plasencia, Puebla de Alcocer, Trujillo i Valencia de Alcántara.

Przetwarzanie odbywa się na tym samym obszarze geograficznym co produkcja.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

35 % przedmiotowego obszaru pokrywają krzewy i krzewiny (jak np. czystek, kolcolist i wrzos) i zagajniki (dęby, dęby korkowe, dęby galasowe, dęby pirenejskie itp.). Pozostała część jest porośnięta roślinami zielnymi nadającymi się dla bydła.

Fauna gatunków zwierząt domowych w Estremadurze składa się w przeważającej mierze z ras rodzimych, które są ściśle związane z najbardziej typowym środowiskiem tego regionu („dehesa”). Wszystkie te rasy, dzięki swojej wytrzymałości i dużej zdolności adaptacji do trudnych warunków, przyczyniają się do utrzymania i udoskonalenia ekosystemu, użyźniając glebę, poprawiając jakość pastwisk i spowalniając rozrost zagajników. Należy jednak zauważyć, że w większości hodowli rasy te są krzyżowane z hiszpańskimi rasami mięsnymi, aby dostosować produkcję do aktualnych wymogów rynku.

⁽⁵⁾ Dz.U. L123 z 7.5.1981, s. 3.

Skrajne warunki pod względem temperatur i opadów sprawiły, że rasy objęte ChOG „Tertera de Extremadura” wykształciły optymalne mechanizmy dostosowawcze: mogą przetrwać zarówno niskie, jak i wysokie temperatury, a także niedostatek wody w okresach suszy.

Ekosystem „dehesa” jest wynikiem działalności człowieka w lasach śródziemnomorskich na przestrzeni stuleci. „Dehesa” pokrywa znaczne obszary Estremadury. Tradycyjnie produkcja zwierzęca na tych terenach była głównie produkcją ekstensywną, pozwalającą zawsze na zachowanie równowagi między gatunkami zwierząt (gospodarskich i dzikich), środowiskiem naturalnym a działalnością człowieka. Owa „ekstensyfikacja” jest ściśle powiązana z wykorzystywaniem znacznych obszarów na pastwiska dla bydła, które dzięki swojej wytrzymałości doskonale się przystosowało do panujących warunków. Surowy klimat i niska jakość gleby sprzyjały zakładaniu gospodarstw hodowlanych.

Systemy „dehesy” cechują się wykorzystywaniem naturalnych pastwisk, których roślinność pokrywa znaczną część zapotrzebowania energetycznego zwierząt gospodarskich. Obszary trawiaste dostarczają bogatszych źródeł energii w ramach tego systemu i składa się na nie zróżnicowana roślinność, bogata w jednoroczne rośliny samosiewne.

Znaczenie drzew dla gospodarstw na obszarze „dehesy” polega na różnorodności zastosowań i oferowanych przez środowisko naturalne alternatyw produkcji, które wnoszą wkład w zarządzanie tym systemem przez człowieka.

W zadrzewionej części „dehesy” rosną dwa główne gatunki: dąb bezszypułkowy (*Quercus ilex*) i dąb korkowy (*Quercus suber*), jak też kilka rzadziej występujących gatunków takich, jak dąb galasowy (*Quercus lusitanica*), kasztan jadalny (*Castanea sativa*) i dąb szypułkowy (*Quercus robur*). Część zadrzewiona wytwarza różne rodzaje pokarmu, jak żołądź, gałęzie i ściółka leśna, z którego zwierzęta gospodarskie mogą korzystać, kiedy brakuje roślin zielnych.

Najbardziej reprezentatywnymi gatunkami wśród krzewów są: czystek (*Cistus ladaniferus*), żarnowiec miotlasty (*Sarothamnus scoparius*), *Cistus monspeliense* i kolcolist (*Genista spp.*).

Obszary trawiaste można sklasyfikować na podstawie występujących tam rodzajów gleby:

- pastwiska na glebie granitowej,
- pastwiska na glebie łupkowej,
- pastwiska na trzeciorzędowej i czwartorzędowej glebie osadowej,
- pastwiska dla małych zwierząt gospodarskich (zagrody) oraz
- inne pastwiska znajdujące się w specjalnych enklawach, np. pastwiska w górach.

Należy również pamiętać, że oprócz pastwisk ekosystem „dehesy” oferuje żołądź, paszę zbożową (pszenica, jęczmień, owies, żyto i pszenżyto), rośliny strączkowe (ciecierzyca pospolita, fasola itd.), korek, drewno opałowe, węgiel drzewny i inne zasoby. Nie ulega zatem wątpliwości, że w społeczności w przeważającej mierze trudniącej się rolnictwem, jaką stanowi ludność Estremadury, „dehesa” ma pierwszorzędne znaczenie dla gospodarki, ponieważ generuje 45 % całkowitej produkcji rolnej.

Różne badania (Espejo Diaz, M., García Torres, S., *Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas* („Szczególne i wyróżniające cechy mięsa z bydła hodowanego na obszarach hiszpańskiej *dehesy*”) wykazały, że właściwości, jakich przede wszystkim szukają konsumenci, znacznie częściej występują u ras hodowanych na obszarach „dehesy”.

5.2. Specyfika produktu

Badanie „Szczególne i wyróżniające cechy mięsa z bydła hodowanego na obszarach hiszpańskiej *dehesy*” zostało zaprezentowane podczas międzynarodowego sympozjum poświęconego charakterystyce produktów z bydła hodowanego na obszarach „dehesy”, które odbywa się w mieście Mérida (Badajoz, Hiszpania), publikacja EAAP nr 90 z 1998 r. Badanie to wykazuje, że mięso objęte ChOG „Tertera de Extremadura” ma szczególne cechy, które zawdzięcza rasom znanym jako „rasy z *dehesy*”. Analiza organoleptyczna przeprowadzona przez panele wyszkolonych testerów i konsumentów wyraźnie wykazuje, że mięso takie ma wyróżniające cechy, które są wysoko cenione.

Dlatego mięso objęte oznaczeniem „Tertera de Extremadura” jest zdefiniowane jako produkt o wysokiej jakości z powodu cech organoleptycznych, takich jak delikatność, soczystość i smak.

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)

Z powodu współlistnienia poszczególnych ras wszystkie te rasy, od tych dawnych występujących na Półwyspie Iberyjskim po współczesne i ich krzyżówki, zostały uznane za rasę „Estremadura”.

Krzyżówka „Blanca Cacerena” z bydlęciem maści czarnej dała początek rasie „Ganado barroso cacereño”, a „Colorada extremeña” – rasie „Retinta”. Krzyżówki te miały szeroką reprezentację na krajowych konkursach hodowców bydła w 1913 r. Następnie w latach 1922, 1926 i 1930 zaprezentowano rasę „Cacereña” (w ostatnich dwóch latach w formie „paradas de Cabestros”). Była ona również prezentowana w latach 1953, 1956 i 1959, potem znikła i powróciła na wystawie w 1975 r., gdzie wystawiono okazy ze stada państwowego. (Sánchez Belda A., *Publicaciones de Extensión Agraria*, 1984).

Dowody wskazujące na nieodzowną obecność cielęciny w sztuce kulinarnej Estremadury znajdujemy w licznych przepisach: Ternera asada al estilo de la Vera (Pieczeń cielęca z La Vera) (w *Cocina Tradicional de la Vera*, José V. Serradilla Muñoz, 1992, wydanie 3., 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera (Cáceres)); Envueltillos de Ternera (Zrazy cielęce) (w *La cocina día a día, Cocina extremeña*, Ana María Calera, 1987, Plaza y Janes SA); Chuletas de vaca a la extremeña (kotlety wołowe z Estremadury) (w *Gran Enciclopedia de la Cocina*, ABC, 1994, Ediciones Nobel SA, Madrid) czy Entrecot al modo de Cáceres (antrykot z Cáceres) (w *Cocina Extremeña*, Tecló Villalón y Pedro Plascencia, 1999, Everest).

Również w historii XX w. znajdujemy odniesienia do naszego bydła: na przykład w dniu 10 stycznia 1927 r. założono przedsiębiorstwo Sociedad Productos de la Ganadería Extremeña, które miało prowadzić przyszłą rzeźnię w mieście Mérida. Kolejna wzmianka pojawia się trochę później, ok. 1930 r. Wówczas wśród rozmaitych produktów nadwyżkowych sprzedawanych na rynkach poza Estremadurą można było znaleźć bydło mięsne. Sprzedawano tam 62 % jego łącznej żywej wagi. (*Extremadura: la historia*, Archivo Ediciones Extremeñas, S.L., 1997).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP_TerneraDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf
