

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

(2012/C 31/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian 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

„CARNE DE ÁVILA”

NR WE: ES-PGI-0117-0093-13.06.2008

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
- 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:

Określenie wykorzystywanych ras bydła uległo rozszerzeniu. Można wykorzystywać samce ras mięsnych Charolaise i Limousine przeznaczone do rozrodu, które są zwierzętami hodowanymi najczęściej spotykanymi w krzyżówkach z samicami ras Avileña-Negra Ibérica przeznaczonymi do rozrodu.

Określenie ulega rozszerzeniu o samce ras mięsnych Charolaise i Limousine przeznaczone do rozrodu, ponieważ są one zwykle wykorzystywane na obszarze chronionym, co uzasadnia się na podstawie zrealizowanych badań i wyciągniętych wniosków, w szczególności faktu, że włączenie zwierząt pochodzących z pierwszej krzyżówki z samicami przeznaczonymi do rozrodu pochodzącymi wyłącznie z rasy Avileña-Negra Ibérica jako produktu chronionego pozwala utrzymać jakość otrzymywanego w ten sposób mięsa i poprawić jakość tuszy pod względem pokroju, przy zachowaniu stopnia otłuszczenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Opis produktu opiera się na wymiernych kryteriach, jak twierdzi krajowy instytut ds. badań i technologii rolnej i żywieniowej (INIA), który odpowiada przed ministerstwem nauki i innowacji, we wnioskach ze sprawozdania zatytułowanego „La evaluación genética de animales de la raza Avileña-Negra Ibérica para caracteres de la canal” (Ocena genetyczna zwierząt rasy Avileña-Negra Ibérica pod względem właściwości tuszy).

Wyniki doświadczenia przeprowadzonego na czterech grupach osobników podzielonych według płci i według rasy, składających się z samców i samic rasy Avileña-Negra Ibérica i samców i samic pochodzących z pierwszej krzyżówki samic rasy Avileña-Negra Ibérica przeznaczonych do rozrodu i samców ras Charolaise i Limousine, pokazały, że klasyfikacja tuszy pod względem jej pokroju i uzysku, jest nieco wyższa w przypadku pierwszej krzyżówki. Średni stopień otluszczenia odpowiada typowi 3 i jest podobny w przypadku wszystkich tusz. Wspomniany czynnik jest ściśle powiązany z otrzymaniem optymalnego dojrzewania mięsa i jego jakości.

Jednorodność i jakość produktu końcowego proponowanego konsumentowi zapewniono dzięki różnicy masy tuszy. Ponadto w przypadku zwierząt pochodzących z pierwszej krzyżówki samic rasy Avileña-Negra Ibérica przeznaczonych do rozrodu z samcami ras Charolaise i Limousine poprawiono właściwości pokroju.

Co więcej zaktualizowano nazwy różnych rodzajów zwierząt w zależności od ich wieku, uwzględniając przepisy rozporządzenia (WE) nr 275/2007 w sprawie etykietowania wołowiny.

3.2. Dowód pochodzenia:

Wprowadzono nowe wymogi w zakresie identyfikowalności:

- indywidualna identyfikacja zwierząt poprzez identyfikację urzędową i, w przypadku zwierząt rasy Avileña-Negra Ibérica, również poprzez kolczyk w uchu z księgi hodowlanej,
- certyfikacja produktu: metody certyfikacji produktu i systemy identyfikacji tusz, kawałków i porcji zapewniające identyfikowalność,
- Podmioty uczestniczące prowadzą rejestry gospodarstwa, w których zapisują, w przypadku surowców i otrzymanych produktów, partie towarów przy zakupach surowców przeznaczonych na paszę i zakupach zwierząt przeznaczonych do ich gospodarstw. Przechowują także informacje dotyczące klientów, ilości i pochodzenia surowców lub dostarczonych produktów, przeznaczenia sprzedanych zwierząt (hodowla czy ubój), itd. Wreszcie przechowują zapis związku pomiędzy partiami zwierząt przeznaczonych do uboju lub hodowli i tuszami lub grupami tusz i ich częściami.

3.3. Obszar geograficzny:

Brzmienie tego fragmentu tekstu zmieniono z uwagi na wystąpienie błędu w zarejestrowanej specyfikacji. W specyfikacji tej nie wymieniono prowincji Segovia, podczas gdy figuruje ona w art. 1 zarządzenia z dnia 10 listopada 1993 r., o którym mowa we wspomnianym fragmencie tekstu. Chodzi tu oczywiście o błąd redakcyjny.

3.4. Metoda produkcji:

Chociaż nie zmieniono metody produkcji, zmieniono sformułowanie przedmiotowego rozdziału, aby odzwierciedlić zwykle praktyki hodowlane: hodowlę ekstensywną lub przepęd okresowy, ochronę środowiska i dobrostan zwierząt.

3.5. Etykietowanie:

Aktualizacje stosowanych systemów identyfikacji, treści etykiet i informacji, które należy umieścić na etykietach.

Dawne znaki towarowe zastąpiono etykietami, ponieważ w chwili obecnej chodzi o uzyskanie lepszego sposobu identyfikowania zarówno tusz, jak i ich części i porcji, zapewnienie identyfikowalności i pełną identyfikację produktu chronionego.

Mięso pochodzące od omawianych zwierząt ma w dotyku jędrną konsystencję, jest lekko wilgotne i ma delikatną teksturę. Ma błyszczącą barwę od jasnoczerwonej do purpurowej. Zawiera tłuszcz o barwie od białej do kremowej i jest powszechnie bardzo cenione za swoją delikatność oraz intensywny smak i jakość.

Minimalny okres dojrzewania mięsa „Carne de Ávila” wynosi 4 dni.

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

—

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

System produkcji w hodowli ekstensywnej lub przy przepędzie okresowym z eksploatacją pastwisk i zasobów leśnych (żołędzie, pędy). Przepęd okresowy jest sposobem produkcji stosowanym od lat, który polega na korzystaniu z dostępnych zasobów naturalnych i wiąże się z przemieszczaniem zwierząt gospodarskich pomiędzy różnymi miejscami w zależności od pory roku, co zapewnia różnorodność i komplementarność: pastwiska wysokogórskie latem i jesienią, łąki porośnięte dębami bezszypułkowymi i dębami korkowymi zimą i jesienią. Chodzi o systemy produkcji oparte na wolnym wybiegu o słabym obciążeniu zwierzętami gospodarskimi, przy średnim obciążeniu wynoszącym 0,2–0,4 DJP/ha, wprowadzonym na obszarach, na których dana rasa jest tradycyjnie wypasana i których eksploatacja byłaby, w innym wypadku, bardzo trudna. W okresie niedoboru zwierzęta gospodarskie otrzymują suplementy żywnościowe, które zawierają zboża, rośliny wysokobiałkowe i inne surowce, także pochodzenia roślinnego, jak również niezbędne minerały i witaminy.

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

Obszar geograficzny opisany w pkt 4 odpowiada obszarowi, na którym zwierzęta, które mają zostać poddane ubojowi, rodzą się, są hodowane i tuczone, w gospodarstwach, gdzie stosuje się hodowlę ekstensywną matek będących samicami przeznaczonymi do rozrodu.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

W celu zapewnienia identyfikowalności tuszy, części i porcji, każda tusza objęta ChOG nosi wszystkie etykiety. Chodzi o:

- 1) etykiety na tusze, które zawierają informacje wyszczególnione dalej z wyjątkiem rodzaju części;
- 2) etykiety na części, które zawierają wymagane informacje, jak również rodzaj części (goleń przednia, mięso zrazowe, itd.);
- 3) dodatkowe etykiety, które dodaje się w przypadkach, gdy część wysyła się w porcjach; dodatkowe etykiety noszą te same informacje, które znajdują się na tuszy;
- 4) etykiety „Carne de Ávila”, które, oprócz obowiązkowych informacji, zawierają przynajmniej następujące informacje: identyfikacja przez radę regulacyjną, identyfikacja urzędowa, data uboju, numer tuszy, logotyp rady regulacyjnej, europejski logotyp ChOG i kod kreskowy.



4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar hodowli rasy Avileña-Negra Ibérica obejmuje wspomniane poniżej regiony rolnicze (sklasyfikowane według prowincji i wspólnot autonomicznych):

Wspólnota autonomiczna Andaluzji:

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sewilla: Sierra Norte.

Wspólnota autonomiczna Aragonii:

Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Wspólnota autonomiczna Kastyli-La Mancha:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos.

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Wspólnota autonomiczna Kastyli i Leon:

Ávila: wszystkie regiony.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño.

Palencia: Guardo, Cervera.

Salamanka: wszystkie regiony.

Segowia: wszystkie regiony.

Soria: Pinares.

Valladolid: centrum, południe, południowy wschód.

Zamora: Sayago.

Wspólnota autonomiczna Estremadura:

Cáceres: wszystkie regiony.

Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Wspólnota autonomiczna La Rioja: wszystkie regiony.

Wspólnota autonomiczna Madrytu:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, obszar miejski Madrytu, część południowo-zachodnia.

Obszar produkcji obejmuje wspomniane poniżej regiony rolnicze (sklasyfikowane według prowincji i wspólnot autonomicznych):

Wspólnota autonomiczna Kastyli i Leon:

Ávila: wszystkie regiony.

Salamanka: wszystkie regiony.

Segowia: wszystkie regiony.

Valladolid: centrum, południe, południowy wschód.

Wspólnota autonomiczna Kastyli-La Mancha:

Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Wspólnota autonomiczna Estremadura:

Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás.

Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Wspólnota autonomiczna Madrytu:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, obszar miejski Madrytu, część południowo-zachodnia.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

a) Orografia

Na obszarach górskich rzeźba terenu charakteryzuje się nierównościami i złożoną orografią, która obejmuje doliny położone na dużych wysokościach, wąskie wąwozy, strome zbocza i rozległe płaskowyże, które tworzą niekiedy obszary w dużym stopniu narażone na silny wiatr. Zadrzewione obszary pastwisk stanowią rozległą równinę położoną na różnej wysokości, między 300 a 1 200 metrów nad poziomem morza, o słabo zaznaczonej rzeźbie terenu.

b) Klimat

Klimat o silnych kontrastach, co wynika z dużego rozprzestrzenienia rasy, jej rozmieszczenia i przepędu okresowego. Zwierzęta gospodarskie pasą się w górach, dolinach i na zadrzewionych pastwisk: na obszarach górskich lata są chłodne, zimy surowe, a mrozy długotrwałe; natomiast na obszarach zadrzewionych pastwisk lata są zazwyczaj bardzo ciepłe, a zimy łagodne.

c) Flora

Hodowla rasy Avileña-Negra Ibérica wiąże się z eksploatacją pastwisk, na których dominują użytki zielone, tereny uprawne, zarośla i lasy.

Łąki przeznaczone do wypasu i mieszane łąki przeznaczone do wypasu i do upraw sąsiadują z zagajnikami. Łąki przeznaczone do wypasu obsadzone są dębami (dąb bezszypułkowy i ostrolistny) i jałowcami (hiszpański i pospolity). Znajduje się na nich na ogół bardzo mało drzew, ale oferują rozległe obszary trawiaste. Łąki mieszane obejmują obszary, na których rosną dęby bezszypułkowe i ostrolistne oraz użytki zielone, na których zwierzęta gospodarskie korzystają z zasobów drzew (w szczególności żołądzi i pędów) i z resztek pozostałych na rżyskach.

W górach dominują lasy sosnowe. Konieczność przepędu okresowego zwierząt gospodarskich wynika z faktu, że są one pokryte śniegiem przez część roku.

5.2. Specyfika produktu:

Mięso objęte ChOG „Carne de Ávila” ma następujące właściwości:

Mięso pochodzące z omawianych zwierząt ma w dotyku jędrną konsystencję, jest lekko wilgotne i ma delikatną teksturę. Ma błyszczącą barwę od jasnoczerwonej do purpurowej. Zawiera tłuszcz o barwie od białej do kremowej i jest powszechnie bardzo cenione za swoją delikatność oraz intensywny smak i jakość.

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

Samice rasy Avileña-Negra Ibérica są rodzimą rasą z gatunku bydła od dawna doskonale przystosowaną do hodowli na wspomnianych obszarach geograficznych, której populacja wśród zwierząt gospodarskich rośnie.

Zwierzęta tej rasy początkowo wykorzystywane jako zwierzęta pociągowe w wyniku mechanizacji wsi stały się rasą mięsną. Z tego względu inne rasy przeznaczone do uboju krzyżuje się z Avileña-Negra Ibérica, przy czym najczęściej wykorzystuje się rasy Charolaise i Limousine.

Wspomniane zwierzęta rodzimej rasy są doskonale przystosowane do środowiska, wykorzystując zasoby naturalne, którymi dysponują (flora, łąki, pasze zielone, pędy i żołądzie). Zróżnicowana dieta matek i cechy szczególne rasy Avileña-Negra Ibérica oraz zwierząt pochodzących z pierwszej krzyżówki z rasami o większym pokroju pozwalają otrzymać mięso o bardzo szczególnych właściwościach. Znajduje się ono wśród najbardziej cenionych, w szczególności ze względu na swoją delikatność oraz intensywny smak i jakość oraz błyszczącą barwę od jasnoczerwonej do purpurowej. Zasadniczo właściwości omawianego mięsa wynikają z jednej strony ze środowiska i rodzaju dostępnego pożywienia, co umożliwia doskonale przystosowanie rasy do modelu produkcji występującego na danym obszarze geograficznym, z drugiej zaś strony – z cech charakterystycznych samej rasy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

http://www.marm.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/Pliego_de_Condiciones_IGP_Carne_de_%C3%81vila_tcm7-141852.pdf