

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2013/C 182/18)

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

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9

„TERNERA GALLEGA”

NR WE: ES-PGI-0105-0012-04.06.2010

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 zmian

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- 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*

Lista ras bydła dopuszczonych do produkcji mięsa objętego chronionym oznaczeniem geograficznym zostaje poszerzona o rasy mięsne hodowane tradycyjnie w Galicji oraz krzyżówki pomiędzy nimi oraz z krowami mlecznymi rasy Frisona i Pardo Alpina.

Wśród zwierząt, których mięso objęte jest chronioną nazwą pochodzenia „Tertera Gallega” dominuje rasa Rubia Gallega i Morenas Gallegas, zarówno w przypadku gospodarstw, w których hoduje się krowy do karmienia mięsnych cieląt, jak i w przypadku krzyżówek przemysłowych w gospodarstwach mleczarskich. Rasy te współwystępują często z innymi rasami mięsnymi pochodzącymi z Galicji, takimi jak Asturiana de los Valles czy Blonde d'Aquitaine, a także ich krzyżówki. Z tego powodu uznaje się za konieczne włączenie ich do ras objętych ChOG „Tertera Gallega” dla podtrzymania i zapewnienia rentowności gospodarstw oraz rozwoju produkcji w sektorze, uwzględniając fakt, że jakość i właściwości mięsa objętego ChOG zależą przede wszystkim od praktyk hodowlanych, paszy i obchodzenia się ze zwierzętami, te zaś są dokładnie takie same niezależnie od rasy bydła.

Zmieniona zostaje typologia zwierząt objętych ChOG ze względu na wiek, paszę i sposób hodowli poprzez wprowadzenie rozróżnienia wewnątrz kategorii „Tertera” („cielęcina”) (zwierzęta do 10 miesiąca życia) na zwierzęta karmione przez matki, których mięso wprowadzane jest do obrotu w kategorii „Suprema” i zwierzęta odsadzane w innym wieku. Usunięta zostaje kategoria „cebón”. Zmiany te mają na celu zwiększenie przejrzystości i jasności transakcji przeprowadzanych w miejscu produkcji oraz dostarczenie konsumentom informacji o mięsie objętym ChOG „Tertera Gallega”.

Klasyfikacja tusz zostaje dostosowana do właściwości mięsa zgodnie z różnicami występującymi u różnych typów zwierząt.

3.2. *Obszar geograficzny*

Obszar produkcji zostaje powiększony o sąsiednie gminy i miejscowości, tak aby obejmował on wszystkie tereny, na których prowadzona jest produkcja, czyli całą Galicję.

3.3. *Dowód pochodzenia*

W celu aktualizacji i dostosowania kontroli, identyfikowalności, warunków produkcji i poszczególnych etapów wytwarzania produktu, a także udoskonalenia systemu certyfikacji i etykietowania wprowadza się następujące zmiany:

- Hurtownicy i detaliczni sprzedawcy mięsa zostają włączeni do istniejącego rejestru gospodarstw hodowlanych, tuczarni, ubojni i zakładów rozbioru.
- Indywidualna identyfikacja zwierząt zostaje dostosowana do oficjalnego systemu stosowanego przez administrację.
- System certyfikacji produktu opisany został w podręczniku jakości, stanowiącym zbiór procedur i instrukcji opracowanych na podstawie specyfikacji produktu objętego ChOG, w których określone zostały warunki otrzymania produktu oraz kontrole dokonywane na różnych etapach hodowli, uboju, rozbioru, filetowania i wprowadzenia mięsa do obrotu. Wprowadza się kontrole identyfikowalności z zastosowaniem analizy markerów molekularnych (DNA).
- Zaktualizowana zostaje dokumentacja dotycząca działalności, do której prowadzenia i przechowywania zobowiązani są zarejestrowani operatorzy, obejmująca rejestr przyjęć i wydań surowców i produktów oraz dane niezbędne dla potwierdzenia identyfikowalności poszczególnych partii objętych certyfikatem.

3.4. Metody produkcji

Warunki wytwarzania produktu zostają dostosowane do norm dobrostanu zwierząt w gospodarstwach hodowlanych, a także podczas transportu i uboju.

Pasze przeznaczone dla bydła powinny być pochodzenia roślinnego i składać się z surowców typowych dla hodowli zwierząt w Galicji, należących do następujących grup:

- zboża i produkty pochodne zbóż,
- rośliny oleiste i produkty pochodne roślin oleistych,
- rośliny strączkowe i produkty pochodne roślin strączkowych,
- bulwy, korzenie i ich produkty pochodne,
- rośliny pastewne,
- inne rośliny i ich produkty pochodne,
- minerały,
- różne (produkty przemysłu piekarniczego oraz produkty uboczne).

W składzie paszy przeważają zboża, które powinny stanowić następującą wartość procentową całkowitej masy paszy: minimalnie 60 % ziaren zbóż lub 65 % ziaren zbóż i produktów pochodnych zbóż.

W przypadku koncentratów przeznaczonych dla bardzo młodych zwierząt dopuszcza się zmniejszenie podanej powyżej wartości procentowej o 5 punktów procentowych.

Producenci w porozumieniu z radą regulacyjną chronionego oznaczenia geograficznego „Ternera Gallega” ustalą procedury kontroli.

Zaktualizowane zostają szczegółowe warunki produkcji, przechowywania i etykietowania mięsa objętego ChOG pod kątem identyfikowalności, procesów kontrolnych i dokumentacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾

„TERNERA GALLEGA”

NR WE: ES-PGI-0105-0012-04.06.2010

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa**

„Ternera Gallega”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Rodzaj produktu*

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

⁽³⁾ Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Świeże mięso i podroby wołowe pochodzące z bydła rasy Rubia Gallega i Morenas Gallegas oraz z ich krzyżówek oraz krzyżówek z następującymi rasami mięsnymi: Asturiana de los Valles, Limusina i Blonde d'Aquitaine. Dopuszcza się także krzyżówki byków ww. ras z krowami ras Frisona i Pardo Alpina.

W zależności od wieku, paszy i sposobu hodowli przed ubojem wyróżnia się następujące typy zwierząt:

- a) „Termera”: zwierzęta poddawane ubojowi w wieku do 10 miesięcy, wśród których wyróżnia się:
 - (i) „Termera Gallega” kategorii „Suprema”: zwierzęta hodowane w gospodarstwach przy matkach, karmione przez nie co najmniej przez siedem miesięcy;
 - (ii) „Termera Gallega”: zwierzęta odsadzane w różnym wieku, których podstawę żywienia stanowi pasza zielona i koncentraty zatwierdzone przez radę regulacyjną;
- b) *añojo*: zwierzęta poddawane ubojowi pomiędzy dziesiątym a osiemnastym miesiącem życia.

Każdy z ww. typów zwierząt odpowiada kategorii handlowej o tej samej nazwie i następujących właściwościach organoleptycznych, klasie mięsności i okrywie tłuszczowej:

- a) „Termera Gallega” kategorii „Suprema”: mięso o barwie od jasnorożowej do czerwonej, tłuszcz koloru perłowego do jasnożółtego i kremowej konsystencji. Delikatna struktura mięśniowa o zwartej konsystencji;

klasyfikacja tusz: S, E, U, R, O+. Nie dotyczy tusz pochodzących ze zwierząt rasy Morenas Gallegas.

okrywa tłuszczowa: byki 2, 3; krowy 2, 3, 4;

- b) „Termera Gallega”: mięso o barwie od różowej do jasnoczerwonej, perłowy, równomiernie rozłożony tłuszcz, delikatna struktura mięśniowa i zwarta konsystencja;

klasyfikacja tusz: S, E, U, R, O+. Nie dotyczy tusz pochodzących ze zwierząt rasy Morenas Gallegas;

okrywa tłuszczowa: byki 2, 3; krowy 2, 3, 4;

- c) *añojo*: mięso o barwie od jasnoczerwonej do intensywnie czerwonej i perłowym tłuszczu o żółtawym odcieniu. Zwarta struktura mięśniowa zwarta o niskiej zawartości tłuszczu;

klasyfikacja tusz: S, E, U, R;

okrywa tłuszczowa: 2, 3, 4.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

W przypadku tradycyjnych gospodarstw podstawowe pożywienie cieląt stanowi mleko matek, które może być uzupełniane zbożami (głównie kukurydzą), ziemniakami, rzepą, paszą zieloną i karmą. W przypadku gospodarstw produkcyjnych podstawowe pożywienie stanowią pasza zielona i koncentraty paszowe.

W każdym przypadku stosować należy pasze pochodzenia roślinnego składające się z surowców typowych dla hodowli zwierząt w Galicji, należących do następujących grup:

- zboża i produkty na bazie zbóż,
- rośliny oleiste i produkty na bazie roślin oleistych,
- rośliny strączkowe i produkty na bazie roślin strączkowych,
- bulwy, korzenie i produkty na ich bazie,
- rośliny pastewne,
- inne rośliny i produkty na ich bazie,
- minerały,
- różne (produkty przemysłu piekarniczego oraz produkty uboczne).

W składzie paszy przeważają zboża, które powinny stanowić następującą wartość procentową całkowitej masy paszy: minimalnie 60 % ziaren zbóż lub 65 % ziaren zbóż i produktów pochodnych zbóż.

W przypadku koncentratów przeznaczonych dla bardzo młodych zwierząt dopuszcza się zmniejszenie podanej powyżej wartości procentowej o 5 punktów procentowych.

Wyraźnie zakazuje się użycia produktów ingerujących w naturalne tempo wzrostu i rozwoju zwierząt oraz użycia produktów pochodzenia zwierzęcego z odzysku.

Producenci w porozumieniu z radą regulacyjną chronionego oznaczenia geograficznego „Tertera Gallega” ustalą procedury kontroli.

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

Narodziny, hodowla, tuczenie i ubój zwierząt, a także rozbiór tusz musi odbywać się wewnątrz wyznaczonego obszaru, aby zachować charakterystyczne cechy produktu, kontrolować warunki produkcji i jego identyfikowalność.

Wszystkie podmioty uczestniczące w procesie produkcji i przetwarzania muszą figurować w rejestrach rady regulacyjnej ChOG „Tertera Gallega”. Ustanawia się następujące rejestry: gospodarstw hodowlanych, tuczarni, ubojni, zakładów rozbioru oraz hurtowników i detalicznych dostawców mięsa.

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

Certyfikowane tusze mogą być wprowadzone do obrotu i trafić do konsumentów po upływie minimum jednego dnia od uboju.

Certyfikowane tusze, ćwierćtusze i mniejsze kawałki mięsa, które zostaną zamrożone, nie są objęte chronionym oznaczeniem geograficznym.

Rozbiór i krojenie kawałków tusz objętych ChOG i tusz nim nieobjętych nie może odbywać się jednocześnie, zaś mięso musi być przechowywane w sposób niepozwalający na pomylenie kawałków tusz i porcji mięsa.

Certyfikowane mięso może być filetowane, pakowane i etykietowane w przedsiębiorstwach wpisanych do rejestru rady regulacyjnej lub w zakładach w punktach sprzedaży końcowej, o ile podpiszą one uprzednio porozumienie o współpracy z radą regulacyjną w zakresie kontroli, etykietowania i wprowadzania do obrotu mięsa.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Wszystkie tusze, kawałki i porcje w celu identyfikacji i zapewnienia identyfikowalności opatrzone są etykietami na każdym etapie produkcji (ubój, rozbiór lub filetowanie). Etykiety te mają różne kolory w zależności od typologii mięsa opisanej w punkcie 3.2 „Opis produktu” i, oprócz obowiązkowych

sformułowań, widnieje na nich: znak identyfikacyjny i logo „Ternera Gallega”, europejskie logo ChOG i dane zapewniające identyfikowalność. Każda półtusza oprócz etykiet opatrzone jest dokumentem zawierającym informacje o gospodarstwie, z którego pochodzi, znak identyfikacyjny i informacje o typie zwierzęcia, wieku uboju, klasyfikacji i wadze tuszy, ubojni i dacie uboju.



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, którego dotyczy chroniona nazwa pochodzenia „Ternera Gallega” obejmuje całe terytorium Galicji.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Ukształtowanie terenu w Galicji charakteryzuje się łagodnymi wzgórzami i rozbudowaną siecią rzeczną, która w połączeniu z atlantyckim klimatem z obfitymi opadami i łagodnymi temperaturami sprzyja rozwojowi roślinności na pastwiskach i uprawach. Wysoka wydajność ziemi przyczyniła się do rozwoju hodowli bydła na tych terenach oraz przemysłu wytwórczego i przetwórczego, dla którego mięso wołowe ma szczególne znaczenie.

Historycznie hodowla bydła opierała się na rodzinnych gospodarstwach, w których z pokolenia na pokolenie przekazywano tradycyjny sposób hodowli, żywienia i obchodzenia się ze zwierzętami.

5.2. Specyfika produktu

Rasy mięsne, wśród których wyróżnia się Rubia Gallega, początkowo stosowane były na trzy różne sposoby, głównie jednak do produkcji mięsa. Stanowiły one podstawę systemu produkcji rolnej charakteryzującej się niewielką skalą gospodarstw i wykorzystaniem wytwarzanych przez nie zasobów: mleka, paszy, roślin uprawnych takich jak zboża (głównie kukurydzy), ziemniaków, rzepy itp.

Tradycyjnie ubój zwierząt w Galicji przeprowadzany jest przed osiągnięciem przez nie wieku 10 miesięcy, co daje tusze o niewielkiej wadze, z których uzyskuje się mięso o wyraźnie wyróżniających się właściwościach organoleptycznych w zakresie miękkości, koloru, konsystencji i soczystości. Duża część cieląt karmiona jest przede wszystkim mlekiem matki, co dodatkowo nadaje mięsu dodatkowe cechy wizualne (np. kolor tłuszczu, kremowa konsystencja) i smakowe. Zwierzęta te i uzyskiwane z nich mięso zaklasyfikowane zostały w kategorii „Suprema” w ramach ChOG, podczas gdy bardziej ogólne sformułowanie „Ternera Gallega” odnosi się do zwierząt omówionych wcześniej.

W Galicji na mniejszą skalę produkuje się także mięso pochodzące ze starszych zwierząt, które także hodowane są w rodzinnych gospodarstwach. Ten rodzaj produkcji opiera się na szerszym wykorzystaniu genetycznych cech ras mięsnych i zasobów paszy zielonej, zapasów kukurydzy i innych zbóż. Mięso pochodzące z takich zwierząt wyróżnia się intensywniejszym kolorem, większym stopniem zawartości i smakiem.

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)

Mieszkańcy Galicji od najdawniejszych czasów wykorzystywali bydło jako źródło mięsa i tłuszczu. Hodowano mocne, niewielkie, przystosowane do górskich warunków zwierzęta, które dzięki sprowadzonym z Ameryki ziemniakom i kukurydzy zyskały większą masę. Używano ich do prac

gospodarskich oraz produkcji mięsa i mleka. Taka uniwersalność bydła wyraźnie wspomogła zmiany w strukturze własności ziemi, ponieważ pozwalała ona nie tylko na zaspokojenie potrzeb konsumpcyjnych rodziny, ale także generację nadwyżek, dochód z których przeznaczano na nabycie nowych terenów.

W XVIII w. bydło z Galicji zyskało duże znaczenie ze względu na eksport mięsa do Anglii, który utrzymał się do początków XX w. W późniejszych czasach, do końca lat 60 XX w. Galicja dostarczała wołowiny połowie Hiszpanii, dziś natomiast hodowla bydła stanowi najważniejszy obszar działalności rolniczej ze społecznego punktu widzenia i dla utrzymania poziomu zaludnienia obszarów wiejskich.

„Ternera Gallega” produkowana jest w rodzinnych gospodarstwach hodowlanych, w których okazuje się poszanowanie dla galicyjskich tradycji i historii wytwarzania mięsa i zawsze stawia się na jakość. W gospodarstwach tych panuje wyjątkowa symbioza pomiędzy krowami, cielętami i środowiskiem, rozwijająca się pod czujnym okiem galicyjskich hodowców, wśród których przez wieki z ojca na syna przekazywano tajniki procesu produkcji opartego na zasobach własnych gospodarstwa oraz trosce o zwierzęta – towarzyszy dzielących ten sam los. To dzięki nim otrzymywano produkty rolno-spożywcze najwyższej jakości, a miejscowe mięso zyskało renomę na hiszpańskim rynku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽⁴⁾)

http://www.mediatoralemar.xunta.es/uploads/media/Pliego_de_condiciones_Ternera_Gallega_enero_2013.pdf

⁽⁴⁾ Porównaj: przypis 3.