

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2020/C 185/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia

JEDNOLITY DOKUMENT

„TERNERA DE EXTREMADURA”

Nr UE: PGI-ES-0220-AM02 – 26.11.2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy

„Ternera de Extremadura”

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)

3.2. 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 między wspomnianymi powyżej rasami rodzimymi chowanymi w ramach ekstensywnego systemu produkcji.

Mięso objęte chronionym oznaczeniem geograficznym „Ternera de Extremadura” ma następujące właściwości:

- I. Ternera [z młodego bydła]: mięso ze zwierząt przeznaczonych do uboju w wieku od 7 do 12 miesięcy bez jednego dnia. Ma ono kolor jaskrawoczerwony z białym tłuszczem, zwartą konsystencję, jest lekko wilgotne i ma delikatną teksturę;
- II. Añejo [z rocznego bydła]: mięso ze zwierząt przeznaczonych do uboju w wieku od 12 do 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;
- III. Novillo [z byków/jałówek]: mięso ze zwierząt przeznaczonych do uboju w wieku od 16 do 36 miesięcy bez jednego dnia. Ma ono kolor wiśniowy z kremowym tłuszczem, konsystencję zwartą w dotyku, jest lekko wilgotne, ma delikatną teksturę i umiarkowaną ilość tłuszczu śródmięśniowego.

Określone powyżej rodzaje tusz spełniają następujące normy:

1. Tusze kategorii A i E opisane w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 1208/81.
2. Uformowanie tuszy: E.U.R.O.
3. Okrywa tłuszczowa: 2, 3 i 4.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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 mięśni łopatki, międzyżebrowych lub łaty w przypadku tusz przeznaczonych do rozbioru musi wynosić poniżej 6.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

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.

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

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

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

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 „Ternera 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, używając 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.

Skrajne warunki pod względem temperatur i opadów sprawiły, że rasy objęte ChOG „Ternera 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 wykorzystaniem 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 lusitánica*), kasztan jadalny (*Castanea sativa*) i dąb szypułkowy (*Quercus robur*). Część zadrzewiona wytwarza różne rodzaje pokarmu, jak żołędzie, 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 monspeliensis* i kolcolist (*Genista* spp.).

Obszary trawiaste można sklasyfikować na podstawie rodzajów gleby, na których rosną:

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

Należy również pamiętać, że oprócz pastwisk ekosystem „dehesy” oferuje żołędzie, 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 Díaz, M. García i 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 cenione przez konsumentów właściwości, 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 z ras znanych jako „rasy z dehesy” objęte ChOG „Ternera de Extremadura” ma szczególne cechy. 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 „Ternera de Extremadura” uznaje się za 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 współistnienia poszczególnych ras wszystkie te rasy, od tych dawnych występujących na Półwyspie Iberyjskim, po współczesne i ich krzyżówki, zostały uznane za rasę „Extremadura”.

Krzyżówka „Blanca Cacereña” 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. Rasę „Cacereña” zaprezentowano w latach 1922, 1926 i 1930 (w ostatnich dwóch latach w formie „paradas de Cabestros”) oraz ponownie w latach 1953, 1956 i 1959. Potem zniknęła i powróciła na wystawie w 1975 r., gdzie prezentowano okazy ze stada państwowego (Sánchez Belda A., *Publicaciones de Extensión Agraria*, 1984).

Dowody wskazujące na nieodzowną obecność cielęciny w sztuce kulinarnej Estremadury znajdujemy również w licznych przepisach: pieczeń cielęca z La Vera (*Ternera asada al estilo de la Vera*) (w *Cocina Tradicional de la Vera*, José V. Serradilla Muñoz, 1992, wydanie 3, 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera (Cáceres)); zrazy cielęce (*Envueltillos de Ternera*) (w *La cocina día a día, Cocina extremeña*, Ana María Calera, 1987, Plaza y Janes S.A.) i kotlety wołowe z Estremadury (*Chuletas de vaca a la extremeña*) (w *Gran Enciclopedia de la Cocina*, ABC, 1994, Ediciones Nobel S.A., Madryt) czy antrykot z Cáceres (*Entrecot al modo de Cáceres*) (w *Cocina Extremeña*, Tecló Villalón y Pedro Plasencia, 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., wśród rozmaitych produktów nadwyżkowych sprzedawanych poza Estremadurę. Wówczas na rynkach poza granicami regionu 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

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PliegoCondiciones_IGP_TerneraDeExtremadura.pdf
