

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 96/09)

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 VACUNO DEL PAÍS VASCO/EUSKAL OKELA”

NR WE: ES-PGI-0105-0175-18.07.2008

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

⁽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):**

Zmiany, których dotyczy wniosek, odnoszą się do następujących nagłówków specyfikacji:

3.1. *Opis produktu:*

Proponowane zmiany dotyczą, z jednej strony, ras, których dotyczy wniosek, oraz, z drugiej strony, poszczególnych rodzajów mięsa i ich właściwości. Zmiany te są zgodne z wnioskiem przedłożonym przez branżę hodowców ze Wspólnoty Autonomicznej Kraju Basków.

Zmiany mają na celu lepsze odzwierciedlenie obecnych praktyk, uwzględnienie zainteresowania konsumentów bardziej przejrzystym oznakowaniem na etykietach, jak również dostosowanie specyfikacji do zmian przepisów, które przyjęto po przedłożeniu wniosku, oraz wprowadzenie nowych wymogów mających wpływ na jakość mięsa. Ostatecznym celem zmian jest lepsze przystosowanie produktu do wymogów rynku, tak by podnieść jego opłacalność i konkurencyjność.

3.2. *Dowód pochodzenia:*

Zmiana tej części specyfikacji jest spowodowana, z jednej strony, koniecznością jej dostosowania do obowiązujących przepisów oraz, z drugiej strony, dążeniem do włączenia producentów pasz do łańcucha wartości, jako że żywienie zwierząt ma podstawowe znaczenie dla jakości produktu.

Jednocześnie w celu dostosowania oznaczenia geograficznego do wymogów art. 11 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, zgodnie z którym jednostki certyfikujące produkty muszą spełniać wymogi europejskiej normy EN 45011 lub przewodnika 65 ISO/IEC, należy usunąć odniesienie do normy EN 45004 znajdujące się w stosownej części specyfikacji.

3.3. *Metoda produkcji:*

Zmiana tej części specyfikacji produktu wynika z jej dostosowania do zmian przepisów, które przyjęto po przedłożeniu wniosku, oraz z konieczności wprowadzenia nowych wymogów mających wpływ na jakość mięsa.

3.4. *Związek z obszarem geograficznym:*

Proponowana zmiana dotyczy rozszerzenia listy ras objętych wnioskiem, do których dodano lokalną rasę *terreña*.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO/EUSKAL OKELA”

NR WE: ES-PGI-0105-0175-18.07.2008

ChOG (X) ChNP ()

1. **Nazwa:**

„Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela”

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) wołowe

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Świeże mięso wołowe pochodzące z ras bydła tradycyjnie hodowanych we Wspólnocie Autonomicznej Kraju Basków: *pirenaica*, *limusín*, *pardo alpina*, *blonda*, *terreña* oraz krzyżówek tych ras; w przypadku krzyżówek minimalny udział genetyczny jednej z wymienionych ras wynosi 50 %.

Mimo że wnioskiem objętych jest pięć ras, przeważa lokalna baskijska rasa *pirenaica*.

Na podstawie wieku zwierząt, z których pochodzi mięso, wyróżnia się trzy rodzaje mięsa:

- „Txahala-Txekorra”: mięso zwierząt w wieku od 8 do 24 miesięcy,
- „Zaharra”: mięso zwierząt w wieku od 24 do 84 miesięcy,
- „Idia”: mięso kastrowanych samców w wieku od 24 do 59 miesięcy.

Poszczególne rodzaje mięs muszą spełnić następujące wymogi:

- uformowanie: „Txahala-cielęcina”: kategorie S, E, U i R klasyfikacji EUROP, „Zaharra-dorosłe bydło” i „Idia-wół”: S, E, U, R i O tej samej klasyfikacji,
- okrywa tłuszczowa: „Txahala-Txekorra”: co najmniej klasa 2. „Zaharra” i „Idia”: co najmniej klasa 3,
- kolor mięsa: mięso nie może mieć niewłaściwych przebarwień; kolor mięsa musi być odpowiedni dla każdego rodzaju mięsa w zależności od wieku i okrywy tłuszczowej,
- właściwości chemiczne: w przypadku wszystkich tusz, niezależnie od ich rodzaju, w 24 godziny po uboju pH musi wynosić co najmniej 5,9 w najdłuższym mięśniu grzbietowym,
- minimalny czas dojrzewania: minimalny czas dojrzewania mięsa wynosi siedem dni, licząc od daty uboju, dla mięsa kategorii handlowej extra i pierwsza A oraz trzy dni dla pozostałych kategorii. W przypadku kawałków mięsa w opakowaniach minimalny okres dojrzewania zostanie ustanowiony w zależności od sposobów konserwowania, wielkości i prezentacji produktu oraz zgodnie ze sprawdzonymi kryteriami technicznymi.

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

—

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

Do żywienia zwierząt wykorzystywane będą pasze naturalne, takie jak: trawa świeża, trawa sucha, siano i słoma, dodatkowo wykorzystywane będą surowce wymienione w wykazie zatwierdzonych pasz, takie jak całe lub mielone ziarna zbóż, rośliny strączkowe, rośliny oleiste i otręby, a także materiały własne gospodarstwa.

Wszystkie rodzaje pasz, zarówno produkcji własnej, jak i zakupione na rynku, powinny posiadać zezwolenie na ich wykorzystywanie do żywienia zwierząt przeznaczonych do produkcji mięsa objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela”.

Pasze wykorzystywane podczas fazy tuczenia i przed ubojem powinny składać się z surowców i produktów posiadających zezwolenie i znajdujących się na publicznym wykazie zatwierdzonych pasz.

Surowce szlachetne (zboża, rośliny strączkowe i rośliny oleiste) powinny stanowić co najmniej 80 % składników pasz lub 85 %, jeżeli w skład paszy wchodzi otręby.

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

Mięso musi pochodzić ze zwierząt urodzonych i chowanych na terenie Wspólnoty Autonomicznej Kraju Basków, w gospodarstwach wpisanych do rejestru „Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela”; ubój tych zwierząt musi być przeprowadzany w rzeźniach położonych na obszarze produkcji celem zachowania właściwości organoleptycznych tusz i ograniczenia w ten sposób ewentualnego

wpływu transportu na jakość mięsa. Tusze poddane klasyfikacji, w tym tusze uznane za spełniające wymogi, zostaną odpowiednio oznaczone. Cały proces, począwszy od gospodarstwa aż do końcowego konsumenta, musi być kontrolowany, tak by zagwarantować identyfikowalność produktu, zgodnie ze specyfikacją.

Wpisane do rejestru zwierzęta chowane są w tradycyjny sposób, ze szczególnym uwzględnieniem warunków wpływających na ich zdrowie i dobrostan oraz zwracając baczność na ich pożywienie zgodnie z zapisem w specyfikacji.

W gospodarstwach właściwe organy kontrolują i rejestrują zarówno identyfikację poszczególnych gospodarstw, jak i oznakowanie poszczególnych zwierząt. Obiekty hodowlane muszą spełniać szereg warunków, zarówno pod względem powierzchni, stanowisk, oświetlenia, wentylacji oraz ogólnie zapobiegając występowaniu czynników środowiskowych negatywnie wpływających na zwierzęta.

Transport zwierząt do rzeźni nie może trwać dłużej niż 4 godziny, przy czym należy unikać czynników, które mogłyby spowodować stres i wpłynąć na jakość produktu końcowego.

Wszystkie czynności wykonywane w rzeźni muszą być przeprowadzane zgodnie z wymogami określonymi w specyfikacji: wykrwawianie, obróbka, odparowanie, dojrzewanie i oznakowanie.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykietach musi znajdować się napis „Indicación geográfica protegida: Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela” („chronione oznaczenie geograficzne Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela”).

4. Związek określenie obszaru geograficznego:

Obszar narodzin, produkcji, wzrostu i uboju bydła przeznaczonego do produkcji mięsa objętego chronionym oznaczeniem geograficznym „Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela” obejmuje całą Wspólnotę Autonomiczną Kraju Basków, w której skład wchodzi prowincje Alava, Gipuzkoa i Bizkaia.

Obszar produkcji mięsa objętego chronionym oznaczeniem geograficznym również obejmuje całą Wspólnotę Autonomiczną Kraju Basków.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Uzyskiwanie wysokiej jakości mięsa poprzez system gospodarowania związany z naturalnymi zasobami paszy wymaga idealnych warunków klimatycznych i glebowych. Stanowi to jeden z najważniejszych aspektów wyróżniających mięso tradycyjnie produkowane w Kraju Basków.

Na cechy charakterystyczne bydła w Kraju Basków wpływają w największym stopniu następujące warunki naturalne: ukształtowanie terenu, gleby, klimat i pasza o wysokiej wartości odżywczej.

Wspólnota Autonomiczna Kraju Basków jest terenem górzystym, co pozwala zrozumieć ograniczenia topograficzne i klimatyczne, które silnie warunkują podstawową działalność opierającą się głównie na chowie zwierząt gospodarskich.

Klimat morski wpływa na występowanie wilgotnych gruntów bogatych w mikroorganizmy, które przyspieszają proces rozkładu materii organicznej i jej zawilgocenie. Przeważają gleby bogate w próchnicę, charakteryzujące się grubą warstwą poziomą genetyczną gleby typu A, szczególnie bogatą w materię organiczną (grunty brunatne wapienne regionów wilgotnych). Są to gleby uformowane na materiałach zawierających wapń i dużo materii organicznej.

Szerokość geograficzna jest czynnikiem, który w największym stopniu warunkuje klimat Wspólnoty Autonomicznej Kraju Basków. Jest to klimat atlantycki, łagodny pod względem temperatur, o małych amplitudach temperatur nocnych i dziennych oraz letnich i zimowych, bardzo deszczowy (średnio powyżej 1 200 mm).

Bliskość morza powoduje, że temperatury są łagodne na wybrzeżu i w jego pobliżu, podczas gdy różnice stają się coraz większe w miarę oddalania się od Morza Kantabryjskiego w kierunku depresji rzeki Ebro, gdzie lata są cieplejsze a zimy chłodniejsze.

Najbardziej tradycyjny system produkcji mięsa wołowego w Kraju Basków opiera się na przechodzeniu między dolinami i górami. Jest to tradycyjny system produkcji o dużym znaczeniu, ponieważ z jednej strony pozwala na wykorzystanie naturalnych pasz, a z drugiej wpływa na walory krajobrazowe i środowiskowe obszaru geograficznego.

Zmiana lub zanik systemu przechodzenia spowodowałby szereg zmian w krajobrazie, większą zależność od zewnętrznych zasobów żywności, co oznaczałoby gospodarkę bardziej intensywną i związane z tym problemy środowiskowe.

5.2. Specyfika produktu:

Należy wyróżnić charakterystyczną cechę tego produktu, którą jest okrywa tłuszczowa, bardzo istotna dla konsumenta baskijskiego oraz stanowiąca wyróżnik produktu, do tego stopnia, że tusze, które nie spełniają minimalnego wymogu określonego w niniejszej części, zostają odrzucone.

Grubość i jakość okrywy tłuszczowej, a także cechy poszczególnych rodzajów mięsa opisane w pkt 3.2 wpływają na właściwości organoleptyczne, takie jak zapach, aromat, soczystość i kruchość mięsa.

W wielu publikacjach znajdują się odniesienia potwierdzające tradycyjny charakter produkcji mięsa wołowego w Kraju Basków, gdzie bydło występuje już od neolitu.

Z punktu widzenia konsumpcji w Kraju Basków tradycyjnie spożywa się więcej wołowiny niż w pozostałych częściach Hiszpanii. W odniesieniu do jakości mięsa istnieją liczne wzmianki historyczne poświadczające sławę mięsa wyprodukowanego w Kraju Basków.

W publikacji zatytułowanej „Alimentos y guisos en la cocina vasca” („Żywność i potrawy w kuchni baskijskiej”) (1958 r.) autor Jose M^a Busca Isusi napisał: „Praktyka tak antyczna jak pieczeń posiada w społeczności tak starej jak nasza wyśmienite przedstawienie. W przeszłości pieczono całe krowy, co jeszcze dzisiaj jest kultywowane w niektórych gminach. Tak więc grillowany STEK wołowy (kawałek mięsa przecięty poprzecznie, o minimalnej wadze 350 gr) jest jedną z najbardziej typowych i tradycyjnych potraw kuchni baskijskiej, a jego renoma wykracza daleko poza Wspólnotę Autonomiczną Kraju Basków.”

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):

Rasy objęte oznaczeniem są tradycyjnie chowane we Wspólnocie Autonomicznej Kraju Basków: *pirenaica*, *limusín*, *pardo alpina*, *blonda*, *terreña* oraz krzyżówki tych ras.

Przeważa lokalna baskijska rasa *pirenaica*, która występuje w Kraju Basków już od neolitu. Lokalna rasa *terreña* była tradycyjnie wykorzystywana jako pomoc przy pracach rolnych, w szczególności woły tej rasy.

Rasy *limusín*, *pardo alpina*, *blonda* wykazały swoją zdolność do przystosowania się do warunków panujących w Kraju Basków oraz do systemu gospodarki ekstensywnej związanej z zasobami naturalnej paszy. Jest to jednym z najważniejszych aspektów wyróżniających mięso tradycyjnie produkowane w Kraju Basków, który ze względu na swoje właściwości klimatyczne i orograficzne posiada łąki, które umożliwiły rozwój działalności hodowlanej silnie związanej z ziemią.

Opisany sposób chowu i żywienia bydła mają podstawowe znaczenie dla pokrywy tłuszczowej, co wraz z minimalnym okresem dojrzewania ma najważniejsze znaczenie dla właściwości mięsa „Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela”, w szczególności w zakresie smaku, soczystości i kruchości, tak docenianych przez konsumentów.

Badanie przeprowadzone niedawno z zastosowaniem podstawowych technik pomiaru dotyczące tusz objętych oznaczeniem „Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela” pochodzących ze zwierząt w różnym wieku, różnych ras i płci, wykazało, że tusze te posiadają właściwości fizyczno-chemiczne bardziej jednolite niż inne tusze badane w podobny sposób, a nawet w porównaniu z badaniami przeprowadzonymi na jednej tylko rasie.

Renoma produktu została w pełni potwierdzona, również przez niedawne badania (IKERFEL 2006, IKERFEL 2009). W przypadku obydwu badań rozpoznawanie produktu, zarówno spontaniczne, jak i sugerowane przekracza 90 %, co pozwala na stwierdzenie, że znajomość „Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela” jest powszechna na terenie Wspólnoty Autonomicznej Kraju Basków.

Mięso „Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela” zawdzięcza swoją renomę i reputację w znacznej mierze powszechnej tradycji kulinarnej w Kraju Basków, przekazywanej z pokolenia na pokolenie, i bazującej głównie na mięsie wołowym, a w szczególności na grillowanych stekach. Jako przykład można wspomnieć, że podczas zorganizowanego w Vitorii w kwietniu 2010 r. XVI Kongresu Krajowego Kuchni Autorskiej, w którym uczestniczyli najlepsi kucharze świata, miało miejsce wydarzenie w całości poświęcone stekom. Kolejnym przykładem świadczącym o znaczeniu, jakie steki mają dla społeczności baskijskiej, jest fakt, że corocznie z okazji świąt ludowych organizuje się na terenie Kraju Basków ponad 70 uroczystości, podczas których przygotowuje się „Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela” według najstarszych i najbardziej tradycyjnych przepisów, piekąc całe cielaki „al burduntzi”, które następnie są spożywane, co popularyzuje walory tego produktu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

Tekst specyfikacji po wprowadzeniu zmian znajduje się na następującej stronie internetowej:

http://www.nasdap.ejgv.euskadi.net/r50-4633/es/contenidos/informacion/igp_carne/es_agripes/adjuntos/pliegocondiciones.pdf
