

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku 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

(2010/C 323/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„CORDERO DE EXTREMADURA”****NR WE: ES-PGI-0005-0725-09.10.2008****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Cordero 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 noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Mięso z tusz jagnięcych lub ich części, sprawdzone pod kątem pochodzenia od zwierząt o określonych cechach charakterystycznych opisanych w pkt 5.2.

Tusze tych zwierząt charakteryzują się następującymi określonymi cechami:

- a) waga: waga musi być niższa niż 16 kg w przypadku tusz samców i niższa niż 14 kg w przypadku tusz samic;
- b) stopień wykształcenia okrywy tłuszczowej: od klasy małej (2) do średniej (3) (rozporządzenie (WE) nr 1249/2008);
- c) kolor od różowego do jasnoróżowego;
- d) uformowanie: klasa „O” (dostateczna) i wyższe (rozporządzenie (WE) nr 1249/2008);
- e) bez żadnych defektów spowodowanych podczas obróbki oraz bez stłuczeń;
- f) cechy charakterystyczne tłuszczu:
 - tłuszcz zewnętrzny ma białą barwę i jędrną konsystencję,
 - tłuszcz w jamach ciała ma białą barwę i pokrywa połowę, ale nigdy całość, każdej nerki.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Mięso oznaczone ChOG „Cordero de Extremadura” ma następujące cechy charakterystyczne:

- jest to mięso w kolorze od różowego do jasnoróżowego,
- cechy organoleptyczne: doskonała faktura o bardzo przyjemnym smaku i umiarkowanym stopniu poprzerastania tłuszczem śródmięśniowym. Mięso jest bardzo kruche i ma niską zawartość tłuszczu. Dzięki rozmieszczeniu i jakości tłuszczu mięso ma wyśmienity zapach, smak i soczystość.

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

—

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

—

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

W gospodarstwach rolnych wytwarzających produkt oznaczony danym ChOG stosuje się ekstensywny i półekstensywny system produkcji tradycyjny dla danego obszaru, przy czym w odniesieniu do stada hodowlanego i jagniąt na etapie chowu stosowany jest system lub model ekstensywny.

Praktyki rolne stosowane w odniesieniu do stada hodowlanego są zgodne z technikami, zwyczajami i sposobem korzystania z zasobów naturalnych w systemie tradycyjnego rolnictwa ekstensywnego. Dostarczanie stada hodowlanemu paszy opiera się na wykorzystywaniu zasobów przyrodniczych pastwisk, na których zwierzęta wypasane są przez cały rok. Polega ono także, w razie konieczności, na dostarczaniu dodatków paszowych składających się głównie ze słomy, ziarna, zielonki, produktów ubocznych i koncentratów, których głównymi składnikami są zboża, nasiona oleiste i rośliny białkowe. Długość okresu podawania dodatków paszowych i ich ilość zależą od dostępnych zasobów i potrzeb zwierząt w określonym czasie.

Jagnięta pozostają przy matkach i żywią się ich mlekiem, dopóki nie zostaną odsadzone (gdy mają od 40 do 50 dni). Po ukończeniu przez nie trzech tygodni można dodatkowo podawać im karmę początkową odpowiednią dla ich potrzeb. Po odsadzeniu jagnięta pozostają w pomieszczeniach i pod obserwacją – albo w odpowiednich obiektach w gospodarstwie rolnym, albo w gospodarstwach rolnych prowadzących tucz i w zakładach końcowych figurujących w odpowiednim rejestrze. Żywią się głównie koncentratami składającymi się przede wszystkim ze zbóż, nasion oleistych, roślin białkowych i słomy zbóż. Jako dodatki paszowe dla jagniąt rzeźnych stosuje się wyłącznie dodatki złożone głównie ze zbóż, nasion oleistych i roślin białkowych.

Jagnięta rzeźne objęte przedmiotowym chronionym oznaczeniem geograficznym muszą pochodzić z gospodarstw rolnych, które zgłoszono do rejestrów organu kontrolnego i muszą docierać do rzeźni wyraźnie oznakowane.

Ubój jagniąt i rozbiór tusz przeprowadza się w rzeźniach i zakładach rozbioru, które mogą wykazać, że produkt jest zgodny ze specyfikacjami i że obiekty te są zgodne z obowiązującymi przepisami. Prowadzone są stosowne rejestry, aby zapewnić identyfikowalność produktu, i dozwolone jest przeprowadzanie regularnych kontroli. Ma to na celu zapewnienie ochrony ChOG „Cordero de Extremadura” i zachowanie jego integralności. Czas transportu jagniąt z gospodarstw rolnych, z których pochodzą, do rzeźni nie może przekraczać dwóch godzin. Ma to na celu niedopuszczenie do tego, by transport był stresujący dla zwierząt, i jednocześnie zapobiega wpływowi zmian pH wywołanych stresem na jakość mięsa.

Organ kontrolny kontroluje zarówno obróbkę, jak i rozbiór tusz, sprawdzając, czy wygląd tusz lub ich rozbiór nie prowadzi do spadku jakości.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Mięso objęte danym ChOG wprowadzane jest do obrotu ze znakiem certyfikacji, na którym, poza znakiem towarowym, umieszcza się wyrazy „Indicación Geográfica Protegida »Cordero de Extremadura«” lub symbol wspólnotowy oraz logo organu kontrolnego.

Niezależnie od postaci, w jakiej mięso objęte danym ChOG wprowadzane jest do obrotu do spożycia przez ludzi, musi posiadać znak certyfikacji składający się z cyfrowego oznaczenia wyraźnie identyfikującego produkt, aby uniknąć wprowadzenie w błąd konsumentów.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar, na którym wytwarzany jest produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Cordero de Extremadura”, znajduje się w granicach regionu Extremadura.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Cywilizacje fenicka, rzymska i arabska chroniły i rozwijały wypas owiec na omawianym obszarze. W późniejszym okresie przełomowym momentem dla hodowli owiec w Hiszpanii było ustanowienie za czasów panowania króla Alfonsa X *Honrado Concejo de la Mesta de los Pastores* (honorowej rady związków pasterzy).

Obszar geograficzny, oprócz występowania na nim wymaganego inwentarza, charakteryzuje się również historyczną tradycją hodowli owiec oraz tradycyjnymi systemami i praktykami gospodarowania. Jego fizyczne i geograficzne cechy charakterystyczne są zgodne z charakterystyką pastwisk oraz innych użytków zielonych, które można wykorzystywać do ekstensywnego wypasu. Przedmiotowy obszar obejmuje okręgi o szczególnych właściwościach takich jak: cechy geofizyczne i gleby, autochtoniczna flora i fauna, produkty pasterskie, opady deszczu, czas nasłonecznienia i klimat, które odróżniają je od innych obszarów geograficznych.

Obszar posiada równiny i penepłeny położone na wysokości od 200 do 800 metrów. Panuje tam półsuchy klimat śródziemnomorski, łagodzony przez wpływ oceanu, o średniej rocznej temperaturze 16–17 °C oraz mroźnych zimach i gorących latach. Suma rocznych opadów deszczu wynosi od 450 do 850 mm, przy czym największe opady występują zimą i na początku wiosny, a latem nie ma ich wcale. Czas nasłonecznienia przekracza 3 000 godzin rocznie.

Ekosystem pastwisk, który przez stulecia wykształcał się ze śródziemnomorskich obszarów leśnych w wyniku działalności człowieka, obejmuje duże obszary Extremadury. Tradycyjnie produkcja zwierzęca była ekstensywna, a zwierzęta (zarówno dzikie, jak i domowe), środowisko i działalność człowieka od zawsze koegzystowały we wzajemnej równowadze. Pastwiska, na których rosną rośliny zielone, są głównym źródłem energii dla systemu i składają się ze zróżnicowanej flory obfitującej w samosiewne rośliny jednoroczne.

5.2. Specyfika produktu:

Mięso objęte ChOG „Cordero de Extremadura” pochodzi od zwierząt o następujących cechach szczególnych:

a) System hodowli:

W ekstensywnym systemie wypasu jagnięta pozostają przy matkach i żywią się ich mlekiem. Do czasu odsadzenia mogą oprócz mleka otrzymywać koncentraty złożone przede wszystkim ze zbóż i nasion roślin strączkowych.

Końcowy okres hodowli zwierząt rzeźnych odbywa się wyłącznie w pomieszczeniach, z zastosowaniem koncentratów i słomy zbożowej.

Wiek jagniąt w chwili uboju nigdy nie przekracza 100 dni.

b) Zwierzęta hodowlane będące rodzicami jagniąt objętych ChOG „Cordero de Extremadura” mają następujące cechy charakterystyczne:

w przypadku matek: rasa Merino lub Merino skrzyżowana z Merino Precoz, Merino Fleischaaf oraz Ile de France, pod warunkiem że co najmniej połowa przodków jagnięcia jest rasy Merino;

w przypadku ojców: osobniki czystej rasy lub proste krzyżówki dowolnych linii rasy Merino (Merino, Merino Precoz, Merino Fleischaaf, Ile de France oraz Berrichon du Cher).

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):

Wniosek o uznanie „Cordero de Extremadura” jako ChOG jest uzasadniony specyfiką mięsa i renomą produktu.

a) Specyfika produktu:

Swoją delikatność, soczystość, barwę i zawartość tłuszczu mięso zawdzięcza właściwościom systemu produkcji w Extremadurze, co wykazano w niektórych pracach badawczych:

„Ten system produkcji, charakterystyczny dla regionu Extremadura, związany z ekosystemami pastwisk wyjątkowymi dla tego regionu, a także szczególne dla danego obszaru systemy produkcji zwierzęcej i żywienia oraz stada hodowlane mają wpływ na skład i cechy organoleptyczne mięsa jagniąt.” (Sañudo i in. (1997), Díaz i in. (2005)).

System produkcji w Extremadurze, oparty na wykorzystaniu zasobów przyrodniczych ekosystemów pastwisk, trzymaniu jagniąt z ich matkami w okresie odchowu, a także stosowana pasza i wiek jagniąt w chwili uboju nadają mięsu szczególne cechy charakterystyczne pod względem kruchości, barwy i soczystości.

b) Renoma „Cordero de Extremadura”:

Sektor hodowli zwierząt zawsze był zasadniczym elementem gospodarki regionalnej, a chów owiec w szczególności zawsze był dumą tego miejsca, na co wskazują źródła historyczne, takie jak opracowany w XVIII w. kataster Ensenady (*El Catastro del Marqués de la Ensenada*), w którym podaje się liczbę pogłowa wynoszącą ponad 1,3 mln owiec.

Ponadto istnieje wiele ilustrujących źródeł, w których łączy się jakość owiec (szczególnie w odniesieniu do rasy Merino) z pastwiskami w regionie Extremadura:

„Extremadura to rzeczownik określający obszary, które pasterze przepędzający sezonowo roślino-żerne zwierzęta odłogowują na wypas zimowy. Trzymanie matek w jednym miejscu i umieszczanie jagniąt w innym to »extremar el rebaño«. Od tej praktyki pochodzi nazwa Extremadury. Region ten zaczął być definiowany jako ta część obszaru Traslasierra, gdzie można znaleźć pastwiska zimowe: »zakazane« pastwiska niedostępne dla lokalnych mieszkańców (...) (pasterze wyruszyli już na zimowe pastwiska »estremadura« z małej litery)” (*La Historia de Extremadura* (Historia Extremadury), Hoy (red.), Diario de Extremadura (1997)).

Ivan Sorapan w *Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua* (Hiszpańskie leki zawarte w popularnych przysłowiaach naszego języka, 1616) napisał w odniesieniu do Extremadury, że:

„dobra jakość pastwisk i żołądki jest wykorzystywana do hodowli zwierząt gospodarskich, które dostarczają mięso dla całej Starej Kastylii, dworu, La Manczy, Królestwu Toledo, Sewilli i Grenadzie (...)”.

„Mówi się, i słusznie, że stada hodowane w Extremadurze są słynne na całym świecie, a na samych brzegach Gwadiany wypasa się rocznie ponad pięćset tysięcy sztuk bydła i owiec (...)”.

Znaczenie jagnięciny w Extremadurze nie ulega wątpliwości, biorąc pod uwagę fakt, że częścią historii regionu jest tradycja kulinarna, będąca pozostałością sposobu żywienia się ludzi, którzy zamieszkiwali te tereny. Potwierdzają to w wielu cytatach historycy, którzy wielokrotnie na przestrzeni wieków chwalili zalety jagnięciny z Extremadury:

— w *Historia Universal de la Primitiva y Milagrosa Imagen de Ntra. Sra. de Guadalupe* (Powszechna historia prymitywnego i cudownego obrazu Matki Boskiej z Guadalupe) z 1743 r. można znaleźć odniesienia do upodobań kulinarnych cesarza Karola V:

„Wycofawszy się do naszego klasztoru w Yuste, co miesiąc odwiedzał przeora ze względu na silną sympatię, jaką zawsze żywił dla tego domu, a także dlatego, że Jego Cesarska Wysokość miał słabość do baraniny, która była tu tuczona (...)”.

— w *Guía del buen comer español* (Hiszpański poradnik dobrego odżywiania) (1952) Dionisio Péreza słynny doktor Thebusse definiuje kuchnię Extremadury i zwraca uwagę na dwa dania, które opisuje jako „królewskie”: *caldereta de los pastores* i *pollo caminero*.

Obecna renoma „Cordero de Extremadura”:

Istnieje niezliczona liczba lokalnych przepisów na potrawy, których głównym składnikiem jest jagnięcina: *caldereta extremeña*, *cochifrito de borrego*, *carnero con orégano*, *chanfaina*, *manos de cordero* itp. (*Recetario de Cocina extremeña: Estudio de sus orígenes* (Przepisy kuchni Estremadury: badanie jej źródła), Universitas Editorial (1985)).

Tradycja i renoma związane z ChOG „Cordero de Extremadura” utrzymują się. Popyt ze strony regionalnych restauracji i miłośników kuchni na ten produkt w lokalnych daniach nadal rośnie, a mięso to jest często wykorzystywane w potrawach stanowiących część nowej kuchni (*Nuevo Recetario de Cocina Extremeña* (Nowe przepisy kuchni Estremadury) (2001)).

W najnowszych badaniach podkreśla się wyjątkowość mięsa oznaczonego ChOG „Cordero de Extremadura”:

— *Caracterización de la calidad de la canal de los corderos con D. E. „Cordero de Extremadura” y „Cordero Manchego”* (Charakterystyka jakości tusz jagnięcych posiadających specjalne oznaczenia „Cordero de Extremadura” i „Cordero Manchego”) (Alonso, I., Sánchez, C., Pardos, J. F., Pardos, J. J., Delfa, R., Sierra, I., Fisher, A., (1999)),

— *Identificación y adecuación de la calidad y la composición de la carne de diferentes tipos ovinos europeos. Adaptación a las preferencias de los consumidores. Proyecto FAIR3-CT96-1768 „OVAX”* (Określanie i poprawa jakości i składu mięsa różnych europejskich ras owiec. Dostosowanie do preferencji konsumenta. Projekt FAIR3-CT96-1768 „OVAX”) (Sañudo, C. i in. (1999)),

— *Evaluación de los caracteres cuantitativos y cualitativos de las canales de corderos obtenidas en distintos sistemas de explotación.* (Ocena ilościowych i jakościowych cech charakterystycznych tusz jagnięcych produkowanych w różnych systemach hodowli) (María de la Montaña López Parra (2006)).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

http://aym.juntaex.es/NR/rdonlyres/694B12E7-A6EF-41B3-971A-2F72813DF862/0/PliegoIGP_Cordero.pdf
