

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

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

(2020/C 69/08)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu 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 eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TERNERA GALLEGA”

Nr UE: PGI-ES-0012-AM02 – 9 października 2019

CHNP () CHOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Ternera Gallega”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

Świeże mięso i podroby wołowe pochodzące z bydła ras 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) „Ternera Gallega”: zwierzęta odsadzane w różnym wieku, poddawane ubojowi przed dwunastym miesiącem życia, których podstawę żywienia stanowi pasza zielona i koncentraty zatwierdzone przez radę regulacyjną;
- b) „Ternera Gallega Suprema”: zwierzęta hodowane w gospodarstwach przy matkach, karmione przez nie co najmniej przez siedem miesięcy i poddawane ubojowi w wieku do 10 miesięcy;
- c) „Añojo” (młode bydło przeznaczone do uboju): zwierzęta poddawane ubojowi między dwunastym a osiemnastym miesiącem życia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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

- a) „Ternera 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 lub 3; krowy 2, 3 lub 4;

- b) „Ternera 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 lub 3; krowy 2, 3 lub 4;

- c) młode bydło przeznaczone do uboju (*añojo*): mięso o barwie od jasnoczerwonej do intensywnie czerwonej, tłuszcz o barwie perłowej

o jasno żółtawym odcieniu. Zwarta struktura mięśniowa zwarta o niskiej zawartości tłuszczu.

Klasyfikacja tusz: S, E, U, R.

Okrywa tłuszczowa: 2, 3, 4.

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

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 ich pochodne,
- rośliny oleiste i ich pochodne,
- rośliny strączkowe i ich pochodne,
- bulwy, korzenie i ich pochodne,
- rośliny pastewne,
- inne rośliny i ich pochodne,
- minerały,
- różne (produkty przemysłu piekarniczego oraz podobne produkty).

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

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 „Ternera Gallega” ustalą procedury kontroli.

3.4. 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 „Ternera Gallega”. Ustanawia się następujące rejestry: gospodarstw hodowlanych, tuczarni, ubojni, zakładów rozbioru oraz hurtowników i detalicznych dostawców mięsa.

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

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 (ChOG).

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.

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

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 widnieje na nich: znak identyfikacyjny i logo „Ternera Gallega”, europejskie logo ChOG i dane zapewniające identyfikowalność. Każda półtusza oprócz etykiet opatrzona jest dokumentem zawierającym informacje o gospodarstwie, z którego pochodzi, znak identyfikacyjny i informację 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 (jako zwierzęta pociągowe, mleczne i rzeźne), 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 pewne cechy wizualne (np. kolor tłuszczu, kremowa konsystencja) i smakowe. Zwierzęta te i uzyskiwane z nich mięso sklasyfikowane są w ramach ChOG w kategorii „Suprema”. W Galicji na mniejszą skalę produkuje się także mięso pochodzące ze starszych zwierząt, które także hodowane są w gospodarstwach rodzinnych. 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 zwartości i bardziej wyrazistym 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. Do końca lat 60 XX w. Galicja dostarczała wołowinę do znacznej części Hiszpanii, dziś natomiast hodowla bydła stanowi najważniejszy segment działalności rolniczej ze społecznego punktu widzenia i dla utrzymania poziomu zaludnienia obszarów wiejskich.

„Ternera Gallega” produkowana jest bowiem w rodzinnych gospodarstwach hodowlanych, w których okazuje się poszanowanie galicyjskiej tradycji i historii wytwarzania mięsa i zawsze kładzie się szczególny nacisk 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 galicyjskie mięso zyskało renomę na hiszpańskim rynku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

https://mediorural.xunta.gal/fileadmin/arquivos/alimentacion/productos_calidade/2019/Pliego_de__condiciones_TG_julio_2019.pdf
