

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

(2012/C 294/11)

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

„TERNASCO DE ARAGÓN”

NR WE: ES-PGI-0217-0096-17.03.2010

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
- 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. Zmiany:

3.1. Obszar geograficzny:

Nowe brzmienie przedstawia się w sposób następujący:

Obszar produkcji owiec obejmuje Wspólnotę Autonomiczną Aragonii.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

W tym punkcie wykreśla się zwrot „podobnie jak obszar uboju i obróbki tusz”, ponieważ mamy do czynienia z mięsem świeżym, nie przetwarzanym przed jego wprowadzeniem do obrotu, zaś ubój/ obróbka tusz winny być traktowane jako oddzielone od produktu ze względu na fakt, iż nie nadają mu wyróżniających go właściwości, dlatego też należy je wyeliminować ze specyfikacji.

Podobnie też nałożenie ograniczenia, które nie stanowi o przydaniu produktowi nowych właściwości, uważane jest za barierę dla wprowadzania produktu na rynek, pośród innych czynników warunkujących, ponieważ w ten sposób skraca się okres przydatności produktu ze względu na konieczność dodatkowego przewozu produktu z punktu uboju do miejsca docelowego i trudniej jest uwzględnić idiosynkrazje klientów z każdego z obszarów.

3.2. Metoda produkcji:

1) Zmienić punkt, który stwierdza:

„Przewietrzanie tusz ma miejsce do momentu, kiedy wewnętrzna część masy mięśniowej tuszy uzyska temperaturę właściwą dla jej konserwacji i transportu.

Tusz będą przechowywane przez okresy poniżej 24 godzin w komorach o temperaturze pomiędzy 3 °C a 4 °C, a przez dłuższe okresy czasu w temperaturach pomiędzy 1 °C a 3 °C.”

i zastąpić go następującym:

„Ociekanie tusz ma miejsce do momentu, kiedy wewnętrzna część masy mięśniowej tuszy uzyska temperaturę właściwą dla jej konserwacji i transportu. Temperatura ta będzie wynosić co najmniej 7 °C dla całej masy mięsa.”

Zmiana ta oznacza dostosowanie procesu kontroli temperatury do obowiązujących przepisów, w których mowa jest o temperaturze mięsa, a nie o temperaturze w komorze chłodniczej. Temperatury w komorze gwarantują jedynie, że w przypadku przestrzegania czasów przetrzymania, udaje się osiągnąć i utrzymać właściwe temperatury tusz. W każdym przypadku uważamy, że kontrola temperatury tuszy jest bardziej właściwa dla potrzeb zagwarantowania jakości produktu niż temperatura komory.

2) Skreślić punkt o następującym brzmieniu:

„Rada Regulacyjna, za pośrednictwem Komitetu Kwalifikacyjnego kwalifikującego tusze, określi jakość tusz objętych Chronionym Oznaczeniem Geograficznym, opieczętowując zakwalifikowane tusze wyrażeniem »Ternasco de Aragón« wraz z numerem identyfikacyjnym wykonanym niezmywalnym tuszem na nogach, łopatkach i żebrach.”

Powodem skreślenia jest niezgodność z rzeczywistością oraz z duchem normy europejskiej EN 45011.

Organ kontrolny potwierdza, poprzez kontrole produktu przeprowadzane przez swoich techników, że tusze są właściwie oznaczone. W żadnym momencie nie dokonuje oznaczenia tusz ani oceny *a priori*, które z nich kwalifikują się, a które nie.

Ponadto uważa się, że opis oznaczenia powinien znajdować się raczej w Podręczniku jakości i procedur niż w specyfikacji.

3) Skreślić punkt o następującym brzmieniu:

„Podział i dystrybucja tusz »Ternasco de Aragón« wśród detalicznych sprzedawców produktów mięsnych, ich przechowywanie oraz sprzedaż muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami.”

Powodem skreślenia jest fakt, że punkt ten podlega kontroli władz sanitarnych i w tym zakresie ma charakter obowiązujący, co mogłoby prowadzić do dublowania działań kontrolnych.

3.3. Etykietowanie:

W specyfikacji ujęto logo ChOG.

Wylimitowano konieczność wcześniejszego zatwierdzenia przez Radę Regulacyjną etykiet własnych stosowanych przez każdą z zarejestrowanych firm handlowych.

Podobnie wylimitowano wszelkie odniesienia do Rady Regulacyjnej.

3.4. Wymogi krajowe:

Aktualizacja przepisów.

Dokonuje się aktualizacji odniesień do prawodawstwa krajowego opublikowanego po wstępnym zatwierdzeniu niniejszej specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„TERNASCO DE ARAGÓN”****NR WE: ES-PGI-0217-0096-17.03.2010****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa:**

„Ternasco de Aragón”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.1. Mięso świeże.

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Jagnięcina z następujących ras owiec: rasa aragońska, Ojinegra de Teruel i Roya Bilbilitana. Mięso „Ternasco de Aragón” powinno pochodzić z jagniąt, bez określania płci, o wieku podczas uboju pomiędzy 70 a 90 dni. Karmienie jagniąt powinno odbywać się w pomieszczeniach, przy użyciu mleka matki uzupełnianego „ad libitum” białą słomą i koncentratami dopuszczonymi przez obowiązujące prawo. Minimalny okres laktacji będzie wynosił 50 dni.

Masa tuszy waha się pomiędzy 8,0 a 12,5 kg. Przekrój prosty, lekko wypukły, z zaokrąglonymi konturami. Tłuszcz zewnętrzny koloru białego o jędrnej konsystencji. Tłuszcz z jamy brzusznej koloru białego pokrywający co najmniej połowę nerek, lecz nigdy nie całość. Mięso jędrne, soczyste, o delikatnej konsystencji, z zapoczątkowanym przerastaniem tłuszczu na poziomie międzymięśniowym, o barwie bladoróżowej.

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

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

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

Ternasco wykazuje właściwości organoleptyczne potwierdzające powiązanie z jego środowiskiem naturalnym i systemem produkcji, co wymaga aby poszczególne etapy produkcji oraz hodowli jagniąt miały miejsce na omawianym obszarze geograficznym.

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

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na etykietach figurować będzie logo ChOG zawierające wyrażenie „Ternasco de Aragón”.

Produkt przeznaczony do konsumpcji będzie oznaczony etykietami i znaczkami opatrzonymi numerami, przyklejanymi w zarejestrowanym zakładzie w sposób, który uniemożliwi ich ponowne wykorzystanie.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego:**

Obszar produkcji mięsa jagnięcego obejmuje Wspólnotę Autonomiczną Aragonii.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Klimat Aragonii ma charakter śródziemnomorski z wpływami klimatu kontynentalnego: jest łagodno-suchy i wietrzny w centralnej kotlinie oraz bardziej chłodny i wilgotny na stokach Pirenejów i Gór Iberyjskich. Średnie roczne temperatury w części centralnej kotliny wahają się pomiędzy 14 °C a 15 °C. W rejonie pogórza (powyżej wysokości 500 metrów) temperatury spadają o kilka stopni.

Właściwości agroklimatyczne terytorium Aragonii sprzyjały rozwojowi podsektora hodowli owiec, które są ważnym i jedynym gatunkiem zdolnym do przystosowania się do trudnej i mającej charakter sezonowy produkcji pasz.

5.2. *Specyfika produktu:*

Rasa aragońska dostarcza jagniąt doskonale uformowanych jeśli chodzi o skład tkankowy tuszy, osiągając średnio 25 % tłuszczu wśród samców i samic przy masie tuszy 10,74 kg. Taka przedwczesna dojrzałość dotyczy także innego genotypu o rodowodzie ściśle aragońskim, czyli rasy Roya Bilbilitana, która również może poszczycić się wcześniej dojrzewającymi jagniętami z 26,6 % tłuszczu w tuszach obu płci ważących średnio 10,6 kg. U rasy Ojinegra de Teruel stwierdzono, że procentowy udział tkanki tłuszczowej jest podobny jak u dwóch poprzednio wymienionych ras.

Taka potwierdzona przedwczesna dojrzałość stanowi oryginalny wyróżnik w porównaniu z innymi rasami. Dlatego też jakość jagnięciny Ternasco de Aragón wynikająca z właściwości wskazanych wyżej genotypów jest inna i wyższa niż u pozostałych ras.

Karmienie jagnięcia dostarczonym mlekiem matki pozwala tuszy jagnięcej osiągnąć właściwe proporcje docelowe (skład tkankowy, rozkład, barwa i konsystencja tkanki tłuszczowej, miękkość, barwa i „bukiet” mięsa) oraz masę i wiek, jaki wskazano dla wymienionych wyżej ras aragońskich.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Od niepamiętnych czasów w Aragonii znana jest i powszechnie używana nazwa „Ternasco” oznaczająca określony rodzaj jagnięcia przeznaczonego do uboju najbardziej rozpowszechnionego i charakterystycznego dla regionu. Podobnie poza regionem jagnięcina „Ternasco” cieszyła się uznaniem zarówno ze względu na swoje pochodzenie, jak i na wysoką jakość, która wynikała ze stosowania w hodowli określonych ras owiec dających takie mięso, spożywanej przez owce paszy, a także masy i wieku w chwili uboju hodowanych jagniąt.

Taka wysoka jakość spowodowała, że słowo „Ternasco”, a przy okazji także słowo „Ternasca”, w aragońskiej spuściznie semantycznej stało się określeniem kwalifikującym, oznaczającym coś łagodnego i młodego. Chociaż może się to wydawać zupełnie nie na miejscu, jest to w istocie kolejne potwierdzenie niezaprzecalnie wysokiej jakości omawianego produktu końcowego.

Kontynentalne warunki klimatyczne omawianej strefy roślinności przystosowanej do trudnych warunków (niski poziom opadów, silne wiatry i duże różnice temperatur) sprzyjają rozwojowi trzech autochtonicznych ras owiec, których główną właściwością jest przedwczesne dojrzewanie jagniąt. W wieku dojrzałym owce z tych ras uzyskują optymalny poziom stłuszczenia i dostarczają mięsa cenionego ze względu na swą jakość.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/I.G.P.TernacodeAragon.pdf
