ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2013/C 182/18)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio [1].

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [2]

DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«TERNERA GALLEGA»

N. CE: ES-PGI-0105-0012-04.06.2010

IGP (X) DOP ( )

1. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

— ☐ Denominazione del prodotto

— ☒ Descrizione

— ☒ Zona geografica

— ☒ Prova dell'origine

— ☒ Metodo di ottenimento

— ☐ Legame

— ☐ Etichettatura

— ☐ Requisiti nazionali

— ☐ Altro (da precisare)

2. **Tipo di modifica**

— ☒ Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa

[1] GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.
[2] GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

— ☐ Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati

— ☐ Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]

— ☐ Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

3. **Modifiche**

3.1. *Descrizione del prodotto*

Si modificano le razze da allevamento adatte a fornire la carne protetta dall'IGP, includendovi altre razze da carne tradizionalmente allevate in Galizia, nonché gli incroci tra le suddette razze e con femmine da latte delle razze Frisona e Bruna alpina.

Nell'IGP «Ternera Gallega» prevalgono gli animali di razza Bionda Galiziana e Bruna Galiziana, sia nelle aziende in cui le vacche sono destinate all'allattamento di animali da macello, sia nell'incrocio artificiale nelle aziende del settore lattiero-caseario. È tuttavia frequente che tali razze coesistano o siano incrociate con altre razze da carne presenti in Galizia, come le razze Asturiana de los Valles, Limusina e Bionda d'Aquitania. Si ritiene quindi necessario includerle nell'IGP «Ternera Gallega» per favorire e garantire la redditività delle aziende e lo sviluppo del settore, tenendo conto del fatto che la qualità e le caratteristiche della carne protetta dipendono essenzialmente dalle pratiche di allevamento, alimentazione e conduzione degli animali, che sono esattamente le stesse, indipendentemente dalla razza.

Si modifica la tipologia degli animali che beneficiano dell'IGP secondo l'età, l'alimentazione e il metodo di produzione, in modo che, nella categoria «Ternera» (vitello/vitella, cioè bovini di età inferiore a 10 mesi) si distinguano gli animali allevati con allattamento materno, la cui carne è commercializzata con la classe di qualità «Suprema», dagli animali che vengono svezzati in età variabile. È soppressa la categoria «cebón» (vitellone). Lo scopo di tali modifiche è migliorare la trasparenza e chiarezza delle transazioni all'origine e dell'informazione al consumatore circa la carne protetta dall'IGP «Ternera Gallega».

La conformazione delle carcasse e le caratteristiche della carne sono adattate in funzione delle variazioni introdotte nelle tipologie degli animali.

3.2. *Zona geografica*

La zona di produzione è stata estesa a comuni limitrofi e coincide con la zona di lavorazione, vale a dire il territorio della Galizia.

3.3. *Prova dell'origine*

Per aggiornare e adattare i controlli, la tracciabilità e le condizioni di produzione e di lavorazione del prodotto nelle sue varie fasi e per migliorare il sistema di certificazione e di etichettatura, sono apportate le seguenti modifiche:

— il registro dei commercianti all'ingrosso e al dettaglio di carne è aggiunto ai registri esistenti degli allevamenti, aziende di ingrasso, macelli e laboratori di sezionamento,

— l'identificazione dei singoli animali è adattata al sistema ufficiale applicato dall'amministrazione,

— il sistema di certificazione del prodotto è presentato in dettaglio nel manuale di qualità, che descrive le procedure e le istruzioni impartite conformemente al disciplinare dell'IGP, nel quale sono stabilite le condizioni di ottenimento del prodotto e i controlli effettuati durante le varie fasi di produzione, macellazione, sezionamento, filettaggio e commercializzazione. Sono introdotti controlli di tracciabilità mediante analisi dei marcatori molecolari (DNA),

— è aggiornata la documentazione che devono tenere e conservare gli operatori registrati, comprendente, in funzione dell'attività, le entrate e le uscite di materie prime o di prodotti, unitamente ai dati necessari per la verifica della tracciabilità individuale o delle partite certificate.

3.4. *Metodo di ottenimento*

Le condizioni di ottenimento del prodotto sono modificate per renderle conformi alla normativa sul benessere degli animali nelle aziende, durante il trasporto e al momento della macellazione.

Il mangime deve essere di origine vegetale e composto di materie prime normalmente utilizzate nella produzione animale della regione, appartenenti ai seguenti gruppi:

— cereali e derivati,

— semi oleosi e derivati,

— leguminose e derivati,

— tuberi, radici e loro derivati,

— foraggi,

— altri vegetali e loro derivati,

— minerali,

— altri (prodotti e sottoprodotti della panetteria e prodotti analoghi).

Nella composizione della razione alimentare predominano i cereali, che devono rispettare le seguenti percentuali rispetto al peso totale degli alimenti: almeno il 60 % di soli cereali in chicchi o almeno il 65 % di cereali in chicchi e derivati.

Nel caso dei concentrati destinati alla prima età, le suddette percentuali possono essere ridotte di 5 punti.

Ai fini del controllo dei mangimi, i fabbricanti concludono un accordo con il Consiglio regolatore dell'indicazione geografica protetta «Ternera Gallega».

Le condizioni specifiche di lavorazione, magazzinaggio ed etichettatura delle carni protette sono aggiornate per quanto riguarda la tracciabilità, il controllo dei processi e la gestione dei documenti.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari [3]

«TERNERA GALLEGA»

N. CE: ES-PGI-0105-0012-04.06.2010

IGP (X) DOP ( )

1. **Denominazione**

«Ternera Gallega»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

[3] Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

Carni fresche e frattaglie di animali della specie bovina appartenenti alle razze Bionda Galiziana e Bruna Galiziana o derivanti da incroci fra le suddette razze, nonché con le seguenti razze da carne: Asturiana de los Valles, Limusina e Bionda di Aquitania. Sono anche ammessi gli incroci di maschi di qualsiasi razza summenzionata con femmine delle razze Frisona e Bruna alpina.

In funzione dell'età, dell'alimentazione e del metodo di produzione prima della macellazione, si distinguono le seguenti categorie di animali:

a) vitelli: animali macellati prima dell'età di dieci mesi; tra essi si distinguono:

   i) vitelli «Ternera Gallega», classe di qualità «Suprema»: animali allevati con le loro madri e con allattamento materno per almeno sette mesi;

   ii) vitelli «Ternera Gallega»: animali che vengono svezzati in età variabile e la cui alimentazione è a base di foraggi e concentrati autorizzati dal Consiglio regolatore;

b) vitelli di un anno («añojo»): animali macellati a un'età superiore a 10 mesi e inferiore a 18 mesi.

Ad ogni tipo di bestiame corrisponde la rispettiva categoria commerciale omonima, avente le seguenti caratteristiche organolettiche, di conformazione e di stato di ingrassamento:

a) vitelli «Ternera Gallega», classe di qualità «Suprema»: la carne è di colore da rosa chiaro a rosso e il grasso di colore da bianco madreperlaceo a giallo chiaro e di consistenza cremosa. La granulatura del muscolo è fine e di consistenza soda.

   Conformazione delle carcasse: S, E, U, R, O+. Questo criterio non viene preso in considerazione nel caso di carcasse provenienti dalla razza Bruna Galiziana.

   Stato di ingrassamento: per i maschi 2 o 3; per le femmine 2, 3 o 4;

b) vitelli «Ternera Gallega»: la carne è di colore da rosa a rosso chiaro, il grasso è di colore bianco madreperlaceo e distribuito in modo omogeneo, la granulatura del muscolo è fine e di consistenza soda.

   Conformazione delle carcasse: S, E, U, R, O+. Questo criterio non viene preso in considerazione nel caso di carcasse provenienti dalla razza Bruna Galiziana.

   Stato di ingrassamento: per i maschi 2 o 3; per le femmine 2, 3 o 4;

c) vitelli di un anno («añojo»): la carne è di colore da rosso chiaro a rosso intenso e il grasso di colore bianco madreperlaceo tendente al giallo chiaro. Il muscolo è magro e di consistenza soda.

   Conformazione delle carcasse: S, E, U, R.

   Stato di ingrassamento: 2, 3, 4.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)*

Nel caso di aziende tradizionali, il latte materno costituisce la base dell'alimentazione, eventualmente integrato con cereali, principalmente granturco, patate, rape, foraggi e mangimi. Nel caso di aziende di ingrasso, la base dell'alimentazione è costituita da foraggi e mangimi.

In ogni caso, i mangimi devono essere di origine vegetale e composti di materie prime normalmente utilizzate nella produzione animale della regione, appartenenti ai seguenti gruppi:

— cereali e derivati,

— semi oleosi e derivati,

— leguminose e derivati,

— tuberi, radici e loro derivati,

— foraggi,

— altri vegetali e loro derivati,

— minerali,

— altri (prodotti e sottoprodotti della panetteria e prodotti analoghi).

Nella composizione della razione alimentare predominano i cereali, che devono rispettare le seguenti percentuali rispetto al peso totale degli alimenti: almeno il 60 % di soli cereali in chicchi o almeno il 65 % di cereali in chicchi e derivati.

Nel caso dei concentrati destinati alla prima età, le suddette percentuali possono essere ridotte di 5 punti.

È severamente vietato il ricorso a prodotti che possono incidere sul normale ritmo di crescita e di sviluppo degli animali, come pure i derivati da animali riciclati.

Ai fini del controllo dei mangimi, i fabbricanti concludono un accordo con il Consiglio regolatore dell'indicazione geografica protetta «Ternera Gallega».

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

La nascita, l'allevamento e l'ingrasso, nonché la macellazione e il sezionamento delle carcasse devono avvenire nella zona geografica delimitata al fine di preservare la specificità del prodotto e verificare le sue condizioni di ottenimento e la tracciabilità.

Tutti gli operatori che intervengono nel processo di produzione e di lavorazione devono essere iscritti nei registri del Consiglio regolatore dell'IGP «Ternera Gallega». I registri istituiti sono: allevamenti, aziende di ingrasso, macelli, laboratori di sezionamento, nonché grossisti e dettaglianti di carne.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc.*

Le carcasse certificate possono essere vendute al consumatore non prima del giorno successivo a quello della macellazione.

Le carcasse, i quarti o i tagli certificati che vengono congelati non possono più beneficiare dell'IGP.

Il sezionamento e il taglio delle pezzature protette dall'IGP non possono aver luogo congiuntamente ad altre carni non protette e il magazzinaggio deve essere effettuato in modo che non vi sia confusione con altre pezzature.

La carne certificata può essere tagliata in filetti, confezionata ed etichettata nelle aziende iscritte presso il Consiglio regolatore o in appositi laboratori presso i punti di vendita al dettaglio, a condizione che abbiano preventivamente firmato un accordo di cooperazione con il Consiglio regolatore per il controllo, l'etichettatura e la commercializzazione delle carni.

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura*

A fini di identificazione e tracciabilità, la totalità delle carcasse, pezzature e porzioni reca etichette apposte sul prodotto in ogni fase di lavorazione (macellazione, sezionamento e/o filettatura). Tali

etichette sono di diversi colori a seconda delle tipologie di cui al punto 3.2 e comprendono, oltre alle diciture obbligatorie, le seguenti informazioni: identificazione e logo «Ternera Gallega», logo europeo dell'IGP e dati relativi alla tracciabilità. Oltre alle etichette, ciascuna mezzena è accompagnata da un documento informativo sull'azienda di origine, l'identificazione e la tipologia dell'animale, l'età di macellazione, la classificazione e il peso della carcassa, il macello e la data di macellazione.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica dell'IGP «Ternera Gallega» comprende l'intero territorio della Galizia.

5. **Legame con la zona geografica**

5.1. *Specificità della zona geografica*

Il rilievo galiziano è costituito da basse colline e da un'estesa rete fluviale, che, unitamente a un clima atlantico caratterizzato da precipitazioni abbondanti e temperature miti, favorisce un'elevata produttività foraggera e agricola. La fertilità della terra ha favorito lo sviluppo di un'intensa attività di allevamento legata al territorio e l'insediamento di una rilevante industria di produzione e di trasformazione, in cui la carne bovina occupa una posizione di primo piano.

In passato tale attività di allevamento era tipica delle imprese familiari, in cui l'esperienza tradizionale in materia di allevamento, alimentazione e conduzione del bestiame si è tramandata di generazione in generazione.

5.2. *Specificità del prodotto*

L'esistenza di razze da carne, tra le quali si distingue la razza Bionda Galiziana, all'origine utilizzata per la sua triplice attitudine (animale da tiro, da latte, da carne) ma prevalentemente destinata alla produzione di carne, costituisce il fondamento di un sistema di produzione agricola caratterizzato da aziende di piccole dimensioni e dallo sfruttamento delle risorse disponibili: latte, foraggi, colture agricole come cereali (soprattutto mais), patate, rape, ecc.

Storicamente, in Galizia si effettua la macellazione di animali di età inferiore a 10 mesi, il che garantisce carcasse di peso ridotto, con una carne dalle caratteristiche organolettiche chiaramente distinguibili sotto il profilo della consistenza tenera, del colore, della tessitura e della succulenza. Gran parte dei vitelli seguono regimi alimentari in cui predomina l'allattamento materno, il che apporta ulteriori sfumature alle caratteristiche citate per quanto riguarda l'aspetto della carne (ad esempio colore del grasso, consistenza cremosa, ecc.) e il suo sapore. Questi animali e le loro carni sono designati con la classe di qualità «Suprema» all'interno dell'IGP, mentre la denominazione generica «Ternera Gallega» si applica agli altri animali dell'IGP.

In misura minore, in Galizia esiste anche la produzione di carni provenienti da animali più anziani, allevati anch'essi in aziende familiari. Tale produzione si basa su un maggiore sfruttamento della capacità genetica delle razze da carne e delle risorse alimentari foraggere, di granturco insilato e di cereali. La carne proveniente da tali animali si distingue per un colore più intenso, una maggiore consistenza e un gusto più pronunciato.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

Il patrimonio bovino è utilizzato sin dall'antichità dalle popolazioni della Galizia come fonte di carne e grasso. Si distingueva per il suo carattere prettamente rustico, selvatico e di piccole dimensioni; in

seguito all'introduzione della patata e del granturco originari d'America, ha acquisito maggiore corpulenza ed è stato destinato a lavori agricoli nonché alla produzione di carne e latte. Questa versatilità ha contribuito notevolmente all'evoluzione della proprietà fondiaria nella regione in quanto, oltre a completare il consumo familiare, il bestiame generava reddito per l'acquisto di terreni.

Nel XVIII secolo, i bovini galiziani hanno acquisito grande importanza per le esportazioni di carne in Inghilterra, che si sono mantenute fino all'inizio del XX secolo. Fino alla fine degli anni '60, la Galizia forniva carni bovine a buona parte della Spagna. La produzione di carne rappresenta oggi la prima attività agricola dal punto di vista sociale e del mantenimento della popolazione nell'ambiente rurale.

Più precisamente, la carne «Ternera Gallega» è prodotta in aziende zootecniche a conduzione familiare, che rispettano la tradizione macellaia galiziana e la sua storia, puntando sempre sulla qualità. Sono aziende in cui esiste una speciale simbiosi fra la vacca, il vitello e l'ambiente, che beneficiano delle cure e dell'esperienza degli allevatori galiziani, i quali hanno ereditato metodi di produzione tramandati di padre in figlio nel corso dei secoli e basati sull'impiego di risorse proprie dell'azienda e sulle particolari cure dispensate agli animali, compagni e attori della loro storia, che hanno sempre consentito di ottenere prodotti agroalimentari di qualità eccezionale, in particolare carni che godono di ottima reputazione sul mercato spagnolo.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 ([4])]

http://www.medioruralemar.xunta.es/uploads/media/Pliego_de_condiciones_Ternera_Gallega_enero_2013.pdf

([4]) Cfr. nota 3.