

**Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2003/C 207/06)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια των άρθρων 7 και 12δ του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους, ενός κράτους μέλους του ΠΟΕ ή μιας αναγνωρισμένης τρίτης χώρας σύμφωνα με το άρθρο 12 παράγραφος 3, εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα στοιχεία που ακολουθούν, ιδίως το στοιχείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ: ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (x)

**Εθνικός αριθμός φακέλου: 78**

**1. Αρμόδια εθνική αρχή**

Όνομασία: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada — Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Διεύθυνση: Paseo de la Infanta Isabel, 1, E-28071 Madrid

Τηλ. (34) 913 47 53 94

Φαξ (34) 913 47 54 10.

**2. Αιτούσα ομάδα**

2.1. Όνομασία:

- α) Asociación de Jóvenes Agricultores de Asturias (ASAJA)
- β) Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG — Asturias)
- γ) Unión de Campesinos Asturianos (UCA)
- δ) Unión de Cooperativas Agrarias Asturianas (UCAPA)
- ε) Asociación de Investigación de Industrias de la Carne del Principado de Asturias
- στ) Cárnicas Hicor
- ζ) Cárnicas García Nuño

2.2. Διεύθυνση:

- α) Primo de Rivera, 1. ofic. 32-34, — E-33001 Oviedo
- β) Gascona, 19-1º A — E-33011 Oviedo
- γ) Marqués de Santa Cruz, 6 — E-33007 Oviedo

- δ) Siglo XX, 26-28 bajo — E-33208 Gijón
- ε) Espinero, s/n — E-33429 Noreña
- στ) Poligono de Roces, Max Plank, 9 — E-33211 Gijón
- ζ) Balbona, 18 — E-33429 Bobes (Siero)

2.3. Σύνθεση: Παραγωγός/μεταποιητής (x) Άλλος ( ).

3. **Τύπος του προϊόντος:** Κατηγορία 1.1 — Νωπό βόειο κρέας.

#### 4. Περιγραφή των προδιαγραφών

(σύνοψη του άρθρου 4 παρ. 2)

4.1. **Ονομασία:** «Ternera Asturiana»

4.2. **Περιγραφή:** Η ένδειξη προστατεύει το νωπό βόειο κρέας που προέρχεται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και παχυνθεί στο Πριγκιπάτο της Asturias και το οποίο πληροί όλους τους όρους των προδιαγραφών.

Μόνο τα ζώα που προέρχονται από φυλές «razas Asturiana de los Valles» και «razas Asturiana de la Montaña», και από διασταυρώσεις μεταξύ αυτών των φυλών είναι κατάλληλα για την παραγωγή προστατευόμενου κρέατος. Η ελάχιστη περίοδος θηλασμού είναι πέντε μήνες.

Κατάλληλα επίσης είναι και τα ζώα που προέρχονται από τις διασταυρώσεις καθαρών αρσενικών ζώων των προαναφερόμενων φυλών με θηλυκά ζώα που ανήκουν γενετικά σε αυτόχθονες αστουριανές φυλές, ακόμη και στην περίπτωση που δεν παρουσιάζουν χαρακτηριστικά απόλυτης φυλετικής καθαρότητας και τα μορφολογικά τους χαρακτηριστικά δεν αντιστοιχούν απόλυτα στα φυλετικά πρότυπα.

Τόσο οι αγελάδες όσο και τα μοσχάρια που καλύπτονται από ΠΓΕ δεν μπορούν να εγγραφούν στα επίσημα γενεαλογικά βιβλία δύο φυλών.

Ανάλογα με την ηλικία σφαγής του ζώου τα προϊόντα κατατάσσονται στις ακόλουθες κατηγορίες:

α) «Ternera»: ζώο που έχει σφαγεί το αργότερο σε ηλικία 12 μηνών

β) «Añojo»: ζώο ηλικίας δώδεκα έως δεκαοκτώ μηνών.

Σε κάθε κατηγορία και με βάση την κατάταξη των σφαγίων τα προϊόντα κατατάσσονται ως εξής:

— «Culón»: σφάγια των τύπων S ή E σύμφωνα με το κοινοτικό σύστημα κατάταξης των σφαγίων, εκτός από τα σφάγια των ζώων της φυλής «Asturiana de la Montaña».

— «Valles»: σφάγια των τύπων U ή R σύμφωνα με το κοινοτικό σύστημα κατάταξης των σφαγίων, εκτός από τα σφάγια των ζώων της φυλής «Asturiana de la Montaña».

— «Casín»: σφάγια τύπου R ή ανώτερα.

Σε όλες τις περιπτώσεις η διάπλαση των σφαγίων πρέπει να αντιστοιχεί στις κατηγορίες SEUR και η κατάσταση πάχυνσης στις κατηγορίες 2 και 3, εκτός από τις κατηγορίες S και E για τις οποίες είναι αποδεκτή η κατηγορία πάχυνσης 1.

Η τιμή του pH, που καθορίζεται 24 ώρες μετά τη σφαγή, πρέπει να είναι κατώτερη από έξι.

Το χρώμα του κρέατος πρέπει να είναι μεταξύ των τιμών «2» (ροζέ) και «4» (κόκκινο) σύμφωνα με τους όρους που καθορίζονται για τις προδιαγραφές ποιότητας των σφαγίων βοοειδών.

Όσον αφορά τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, το κρέας έχει ανώτερης ποιότητας γεύση και τρυφεράδα χαρακτηριστική της φυλής «Asturiana de los Valles» και ανώτερης ποιότητας γεύση και νοστιμιά χαρακτηριστική της φυλής «Asturiana de la Montaña».

- 4.3. *Γεωγραφική περιοχή*: Η περιοχή παραγωγής και πάχυνσης της ΠΓΕ καλύπτει το σύνολο του εδάφους της αυτόνομης κοινότητας του Πριγκιπάτου της Αστούριας. Η περιοχή μεταποίησης συμπίπτει με την περιοχή παραγωγής και πάχυνσης.
- 4.4. *Απόδειξη προέλευσης*: Το ρυθμιστικό συμβούλιο πρέπει να καταρτίσει διαφορετικά μητρώα και να προβαίνει σε αναγνώριση του προϊόντος σε κάθε φάση της διαδικασίας, έτσι ώστε να εγγυάται την ιχνηλασιμότητά του. Τα σχετικά μητρώα είναι τα εξής:
- μητρώο των εκμεταλλεύσεων εκτροφής
  - μητρώο των σφαγείων
  - μητρώο των εργαστηρίων τεμαχισμού
  - μητρώο των χονδρεμπόρων-προμηθευτών.

Ο έλεγχος της καταγωγής στις καταχωρημένες εκμεταλλεύσεις πραγματοποιείται με ατομική αναγνώριση των μόσχων πριν από την ηλικία των 20 ημερών. Κατά την καταχώρηση των ζώων, καταρτίζεται δελτίο που περιλαμβάνει τα λεπτομερή στοιχεία του παραγωγού και του ζώου. Το εν λόγω δελτίο πρέπει να συνοδεύει το ζώο μέχρι την άφιξή του στο σφαγείο. Οποιοσδήποτε ειδικές συνθήκες όπως μεταφορά, πώληση, θάνατος ή προορισμός σε μη καταχωρημένες εκμεταλλεύσεις ή βιομηχανίες πρέπει να κοινοποιούνται στο ρυθμιστικό συμβούλιο.

Η αναγνώριση των ζώων πρέπει να πραγματοποιείται κατά την άφιξή τους στο σφαγείο μέσω του ενωτίου, του δελτίου καταχώρισης και των υπόλοιπων επίσημων εγγράφων.

Το σφαγείο καθορίζει έναν αριθμό σφαγής και κοινοποιεί στο ρυθμιστικό συμβούλιο τα στοιχεία του ζώου και του σφαγίου και διατηρεί τα αναγνωριστικά ενώτια για έλεγχο. Τα στοιχεία αυτά εγγράφονται στο μητρώο του σφαγείου. Το ρυθμιστικό συμβούλιο ελέγχει τα δεδομένα και τα έγγραφα πριν να προβεί σε πιστοποίηση του κάθε σφάγια. Εάν κατά τον έλεγχο αποδειχθεί ότι το σφάγιο είναι σύμφωνο με τις απαιτήσεις, το σφάγιο υφίσταται σήμανση και πιστοποίηση με αριθμημένη ετικέτα και πιστοποιητικό εγγύησης.

Τα σφάγια αποστέλλονται στα εργαστήρια τεμαχισμού ή/και στους χονδρέμπορους αφού έχουν αναγνωριστεί και πιστοποιηθεί σωστά. Αυτοί πρέπει να κοινοποιούν στο ρυθμιστικό συμβούλιο τα δεδομένα σχετικά με την άφιξη των σφαγίων, την εργασία τεμαχισμού που έχει πραγματοποιηθεί και την έξοδο των σφαγίων ή τεμαχίων. Τα στοιχεία αυτά πρέπει να καταχωρούνται από κάθε επιχείρηση στα εμπορικά βιβλία ή στο εργαστήριο τεμαχισμού. Κάθε σφάγιο ή τεμάχιο αναγνωρίζεται από ετικέτα που έχει εγκριθεί από το ρυθμιστικό συμβούλιο.

Πραγματοποιείται έλεγχος και ανάλυση σε κάθε φάση της διαδικασίας, από την καταχώρηση των κτηνοτροφικών εκμεταλλεύσεων μέχρι την πιστοποίηση του προστατευόμενου προϊόντος.

- 4.5. *Μέθοδος παραγωγής*: Το προστατευόμενο κρέας προέρχεται από ζώα που έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και παχυνθεί στη γεωγραφική περιοχή της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης και τα οποία έχουν θηλάσει από τη μητέρα τους για τουλάχιστον πέντε μήνες.

Η διατροφή των ζώων είναι αντιπροσωπευτική της εκτατικής κτηνοτροφίας: μητρικό γάλα και φυσικοί βοσκότοποι. Μετά από τον απογαλακτισμό, η διατροφή συμπληρώνεται από τροφές με βάση τα σιτηρά και τα όσπρια.

Η παραγωγή, η σφαγή, ο τεμαχισμός και η αποθεματοποίηση πραγματοποιούνται σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές. Τα ζώα μεταφέρονται στο σφαγείο και σφάζονται σε καταχωρημένα σφαγεία και τα σφάγια υφίστανται σήμανση, αποθήκευση και ωρίμανση σε καταχωρημένες εγκαταστάσεις.

- 4.6. **Δεσμός με το γεωγραφικό περιβάλλον:** Η αγελάδα της Αστούριας, της οποίας η παρουσία έχει διαπιστωθεί στην περιοχή προ αμνημονεύτων χρόνων, είναι η κύρια φυλή καστανού χρώματος της Ιβηρικής Χερσονήσου από άποψη αριθμού ζώων καθώς και χαρακτηριστικών παραγωγής. Η ανάλυση των βιομορφολογικών χαρακτηριστικών των οστών που βρέθηκαν κατά τις αρχαιολογικές ανασκαφές στην Campa de Torres (Gijón) αποδεικνύει ότι οι φυλές που βρίσκονται σήμερα στην περιοχή εκτρέφονταν και κατά τον IVο και Vο αιώνα π.Χ.

Η φυλή Asturiana de los Valles που αρχικά εκτρέφετο για τρεις λόγους -για το κρέας, το γάλα και για εργασία- σε περιοχές χαμηλού υψόμετρου, επεκτάθηκε αργότερα σε όλη την περιοχή της Αστούριας. Από τον XIο αιώνα, η κτηνοτροφία εξελίχθηκε σημαντικά, ιδίως στην κεντροδυτική περιοχή μετά από παρότρυνση των μοναστηριών, γεγονός που απαιτούσε τον έλεγχο μεγάλων περιοχών βοσκοτόπων, οι οποίοι απέκτησαν μεγάλη αξία λόγω της κτηνοτροφίας.

Η εκτατική κτηνοτροφία και η χρησιμοποίηση κοινών βοσκοτόπων αποτέλεσε πηγή συνεχών συγκρούσεων για αιώνες. Το 1277, δημιουργήθηκε το πρώτο αδελφάτο (Hermandad) του οποίου κύριος στόχος ήταν η σύσταση μιας συλλογικής οργάνωσης (mancomunidad) για την εκμετάλλευση των βοσκοτόπων από τη θάλασσα μέχρι τους ορεινούς όγκους της Asturias και Leon και για την δημιουργία μετακινούμενων ποιμνίων, τα οποία διέμεναν στις ορεινές περιοχές κατά το καλοκαίρι και κατέβαιναν στις κοιλάδες το χειμώνα.

Πιο πρόσφατα, κατά τον XIXο αιώνα υπάρχουν αναφορές για πολύ σημαντικό αριθμό αυτόχθονων αγελάδων σε όλη την περιοχή της Αστούριας. Το 1836 και 1842, ο βρετανός πρόξενος στην Αστούριας, J.J. Kelly πληροφόρησε το Υπουργείο Εξωτερικών για το μεγάλο αριθμό ζώων κτηνοτροφίας που υπήρχαν στην Αστούρια.

Ο Abril Brocas (1918) υπολόγισε το συνολικό αριθμό βοοειδών στην Αστούρια σε 406 534 κεφάλια, εκ των οποίων σημαντικό τμήμα εξαγόταν στις αγορές της Μαδρίτης, της Βαρκελώνης και της Valencia.

Με την μηχανοποίηση και την εισαγωγή αποκλειστικά γαλακτοπαραγωγικών φυλών, η φυλή asturiana άρχισε να χρησιμοποιείται όλο και λιγότερο για παραγωγή γάλακτος και για εργασία και περιορίστηκε σε περιφερειακές περιοχές των βουνών της Αστούριας όπου χρησιμοποιείτο σύστημα παραγωγής προσαρμοσμένο στην περιοχή, οι τεχνικές και οι παραδόσεις του οποίου διαβιβάστηκαν από τους γονείς στα παιδιά μέχρι τις μέρες μας.

Κατά τα τελευταία έτη το ζωικό κεφάλαιο κρεατοπαραγωγής αυξήθηκε σημαντικά, σε σημείο που ο αριθμός των βοοειδών κρεατοπαραγωγής είναι σήμερα ανώτερος από τον αριθμό των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής, ενώ οι αυτόχθονες φυλές της Αστούριας αντιπροσώπευαν το 1999 άνω του 28 % του συνόλου των βοοειδών στην περιοχή, έναντι μόνο 10 % κατά το 1986. Αυτό σημαίνει ένα σαφή προσανατολισμό των παραγωγών της περιοχής προς την παραγωγή κρέατος που εφαρμόζαν οι πρόγονοί τους.

Η Αστούρια είναι μια περιοχή με έντονο κτηνοτροφικό χαρακτήρα όπου συναντά κανείς κτηνοτροφικές εκμεταλλεύσεις βοοειδών για την παραγωγή κρέατος σε ολόκληρη την επικράτεια, τόσο στα πεδινά όσο και στα ορεινά.

Το σύστημα της εκμετάλλευσης βασίζεται στο θηλασμό και στην αξιοποίηση των φυσικών βοσκοτόπων που βρίσκονται κοντά στις εκμεταλλεύσεις ή σε κάποιο υψόμετρο κατά την διάρκεια των περιόδων καλοκαιρίας. Η εκτροφή συμπληρώνεται με ξηρές χορτονομές ή με ζωτροφές σε σιλό κατά την διάρκεια των περιόδων που κάνει κρύο.

Η εκτροφή και η διαχείριση των ζώων που προορίζονται για την παραγωγή κρέατος με ΠΓΕ προσαρμόζονται στις παραδοσιακές πρακτικές εκμετάλλευσης των περιφερειακών πόρων σύμφωνα με τις ιδιαιτερότητες που χαρακτηρίζουν κατά παράδοση την παραγωγή αστουριανού κρέατος και τις ενώνουν γεωγραφικοί και κοινωνικοί δεσμοί με αυτήν την περιοχή.

Η βλάστηση της Αστούριας παρουσιάζει τα χαρακτηριστικά των ατλαντικών περιοχών όπου κυριαρχούν τα δάση με φυλλοφόλα δένδρα, συνέπεια των πολλών βροχοπτώσεων και των ευνοϊκών θερμοκρασιών, αλλά επηρεάζεται και από εδαφικούς, κλιματικούς και βιοτικούς παράγοντες.

Η βλάστηση των πεδιάδων και των οροπεδίων παρουσιάζει μεγάλη ποικιλία που αποτελείται κυρίως από είδη με αγρονομικό ενδιαφέρον όπως είναι οι αγρωστίδες, τα ψυχανθή και τα χειλανθή που αρέσουν πολύ στα ζώα. Οι κυριότερες αγρωστίδες των πεδιάδων είναι οι εξής: *anthoxanthum odoratum*, *trifolium pratense*, *lotus corniculatus*, *centaurea nigra*, *nardus stricta*, *festuca rubra s.l.*, και *trifolium repens*.

Ο θηλασμός είναι υποχρεωτικός στη διάρκεια των πέντε πρώτων μηνών της ζωής του ζώου. Κατά τη φάση της πάχυνσης η ζωοτροφή θα πρέπει να είναι φυσική και παραδοσιακή, δηλαδή απαγορεύεται η χρησιμοποίηση ουσιών που αλλάζουν τον κανονικό ρυθμό ανάπτυξης των ζώων, συνιστούν κίνδυνο για την ανθρώπινη κατανάλωση και μειώνουν την ποιότητα του κρέατος.

Κατά τη φάση του θηλασμού τα μοσχάρια ακολουθούν τις μητέρες τους στα φυσικά λιβάδια ή στους βοσκότοπους των βουνών. Ο απογαλακτισμός εξαρτάται από την εποχή της γέννησης, είναι προοδευτικός και βγαίνει παράλληλα με την αύξηση της κατανάλωσης χόρτων. Ο θηλασμός, οι φυσικοί βοσκότοποι και τα συμπληρώματα των ζωοτροφών με βάση τα συμπυκνωμένα σιτηρά ή τα ψυχανθή, σε συνδυασμό με την κατάλληλη σίτιση του κρέατος δίδουν στο προϊόν τα ειδικά οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά όσον αφορά τη γεύση, την τρυφερότητα και τη ζουμερότητα.

Οι αστουριανές φυλές εκτρέφονται σε τρία είδη εκμεταλλεύσεων που διαχωρίζονται μεταξύ τους με βάση την γεωγραφική τους τοποθεσία και τις διαθέσιμες ζωοτροφές. Αυτά τα τρία συστήματα είναι: το παραδοσιακό σύστημα, το ημιεντατικό σύστημα ή το σύστημα του ημισταβλισμού και το σύστημα των βελτιωμένων βοσκότοπων.

Το παραδοσιακό σύστημα εκτροφής ζώων είναι το χαρακτηριστικό σύστημα των νοτιοδυτικών περιοχών όπου βρίσκεται το μεγαλύτερο μέρος των ζώων της φυλής Asturiana de los Valles. Στην ανατολική ορεινή περιοχή αντιθέτως βρίσκεται το μεγαλύτερο μέρος των ζώων της φυλής Asturiana de la Montaña. Πρόκειται για μικρές εκμεταλλεύσεις που εξαρτώνται σε μεγάλο βαθμό από το μέγεθος των κοινών βοσκότοπων που μπορούν να χρησιμοποιούν.

Κατά τις πρώτες μέρες της άνοιξης που οι θερμοκρασίες είναι ευνοϊκές και υπάρχει αρκετή τροφή τα ζώα βόσκουν στα λιβάδια που βρίσκονται κοντά στην εκμετάλλευση. Περί τα μέσα Μαΐου και στις αρχές Ιουνίου ανοίγουν τα περάσματα (1 600-1 700 m) και τα ζώα ανεβαίνουν στα βουνά. Τα μοσχάρια συνοδεύουν τη μητέρα τους στα βουνά όλη την περίοδο, γεγονός που μειώνει σημαντικά την εργασία φύλαξης του κοπαδιού στη διάρκεια των καλοκαιρινών μηνών. Το χορτάρι των λιβαδιών που βρίσκονται κοντά στην εκμετάλλευση κόβεται κατά τη διάρκεια αυτών των μηνών που τα ζώα χρειάζονται λιγότερη φύλαξη και αφήνεται να ξεραθεί. Αυτό το ξεραμένο χόρτο αποτελεί σχεδόν την αποκλειστική τροφή των ζώων κατά τη διάρκεια του χειμώνα, παρά το γεγονός ότι η σημερινή τάση είναι να τους χορηγούνται και ζωοτροφές από σιλό.

Το ημιεντατικό σύστημα διαχείρισης παρατηρείται στις περιοχές της Αστουρίας με χαμηλό υψόμετρο που βρίσκονται κοντά στις ακτές. Η διαχείριση των ζώων είναι παρόμοια με αυτή των κοπαδιών γαλακτοπαραγωγής. Το έδαφος αυτών των περιοχών ευνοεί την εκμηχάνιση της γεωργίας και παρέχει δυνατότητα εκτροφής των ζώων με ένα τρόπο ο οποίος είναι πιο σύγχρονος σε σχέση με το παραδοσιακό σύστημα εκτροφής. Ο τρόπος εκτροφής των ζώων που προορίζονται για την παραγωγή κρέατος είναι παρόμοιος με αυτόν των αγελάδων γαλακτοπαραγωγής και βασίζεται στο καλαμπόκι που είναι αποθηκευμένο σε σιλό, στην βοσκή, στα ξερά χόρτα, στα χλωρά χόρτα μέσα στο στάβλο καθώς και στις άλλες ζωοτροφές.

Το βελτιωμένο σύστημα βοσκής, που χρησιμοποιείται στην δυτική Αστουρία, αποτελεί μια πρόσφατη εξέλιξη για την εν λόγω αυτόνομη περιοχή. Οι εκμεταλλεύσεις στις οποίες χρησιμοποιείται, παρά το μεγάλο τους υψόμετρο πολλές φορές, βρίσκονται σε πλαγιές λόφων που είναι κατάλληλες για μηχανική καλλιέργεια. Έχουν αναληφθεί πρωτοβουλίες για την μετατροπή σε βοσκότοπους μεγάλων περιοχών που καλύπτονταν παλιότερα από θάμνους.

Σήμερα μόνο οι μεγάλες εκμεταλλεύσεις διαθέτουν μεγάλο αριθμό θηλαζουσών αγελάδων και εκτρέφουν τα ζώα τους σύμφωνα με το σύστημα της διαρκούς βοσκής. Αυτό το σύστημα εκτακτικής εκτροφής απλοποιεί τη διαχείριση του κοπαδιού. Τα ζώα ενσταβλίζονται μόνο στην περίπτωση βαριάς χιονόπτωσης οπότε τρέφονται κυρίως με χόρτο από σιλό και σε μικρότερο βαθμό με αποξηραμένο χόρτο.

Μελέτες που πραγματοποιήθηκαν το 1998 για να αξιολογηθεί η εικόνα που παρουσιάζει το κρέας της Αστουρίας και ιδίως το παραδοσιακό προϊόν «Ternera Asturiana» στους καταναλωτές, τόσο σε εθνικό επίπεδο όσο και στη ζώνη επιρροής του, απέδειξαν ότι τα προϊόντα ήταν πολύ γνωστά και έχαιραν υψηλής εκτίμησης. Το 29,4 % του ισπανικού πληθυσμού γνωρίζει το κρέας της Αστουρίας, ποσοστό που ανέρχεται σε 42,2 % στη ζώνη επιρροής. Το 23,3 % του ισπανικού πληθυσμού θεωρεί ότι το καλύτερο κρέας προέρχεται από την περιοχή της Αστουρίας. Το ποσοστό αυτό ανέρχεται σε 38,0 % στη ζώνη επιρροής.

Επιστημονικές μελέτες που διεξήχθησαν σε μόσχους της Αστουρίας (έργο INIA SC93/053) για την σύγκριση των κριτηρίων ποιότητας επτά αυτόχθονων ισπανικών φυλών κρεατοπαραγωγής σε καθεστώς εκτακτικής κτηνοτροφίας καταλήγουν σε πολύ ικανοποιητικά συμπεράσματα όσον αφορά τις οργανοληπτικές ιδιότητες του μοσχαρίσιου κρέατος της Αστουρίας. Είναι πρώτο όσον αφορά την ποιότητα, την ένταση του αρώματος, τη νοστιμιά, τη γεύση και την τρυφεράδα. Στη γενική αξιολόγηση, κατέχει τη δεύτερη θέση και την πρώτη θέση όταν κριτήριο είναι η ευχαρίστηση.

Λόγω της φήμης του, το προϊόν «Ternera Asturiana» έχει ειδική ονομασία, τις υψηλότερες τιμές στις πιο σημαντικές αγορές (Mercado Nacional de Pola de Siero) και παρουσιάζεται με την ονομασία αυτή στα παραδοσιακά κρεπωλεία, στα μεγάλα και μεσαία μεγέθους πολυκαταστήματα, στα διαφημιστικά έντυπα, στις διαφημίσεις, στις συνταγές κ.λπ.

#### 4.7. Δομή του ελέγχου

Όνομασία: Consejería de Medio Rural y Pesca del Principado de Asturias

Διεύθυνση: Edificio Administrativo, C/ Coronel Aranda, s/n — E-33005 Oviedo.

#### 4.8. Σήμανση: Όλα τα σφάγια που προστατεύονται από την ΠΓΕ «Ternera Asturiana» πρέπει να φέρουν αριθμημένη ετικέτα, που ελέγχεται από το ρυθμιστικό συμβούλιο.

Επίσης, το κρέας το προοριζόμενο για κατανάλωση που προέρχεται από σφάγια που προστατεύονται από την ΠΓΕ φέρει ετικέτα που εγκρίνεται από το ρυθμιστικό συμβούλιο και μία δεύτερη αριθμημένη ετικέτα, που ελέγχεται και παρέχεται από το ρυθμιστικό συμβούλιο, η οποία εναποτίθεται πριν από την αποστολή του προϊόντος έτσι ώστε να μην μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί και κατ' αυτό τον τρόπο διασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα του προϊόντος σε όλη την αλυσίδα.

#### 4.9. Εθνικές απαιτήσεις:

- Νόμος αριθ. 25/1970 της 2ας Δεκεμβρίου, καθιστώντας της αμπέλου, του οίνου και των αλκοολών.
- Διάταγμα αριθ. 835/1972 της 28ης Μαρτίου, κανονισμός για την εφαρμογή του νόμου αριθ. 25/1970.
- Διάταξη της 25ης Ιανουαρίου 1994 που διευκρινίζει την αντιστοιχία μεταξύ της ισπανικής νομοθεσίας και του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων διατροφής.
- Βασιλικό διάταγμα αριθ. 1643/1999 της 22ας Οκτωβρίου που διέπει τη διαδικασία για την υποβολή των αιτήσεων εγγραφής στο κοινοτικό μητρώο των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων.

**Αριθ. ΕΚ:** ES/00182/01.01.24.

**Ημερομηνία παραλαβής του φακέλου:** 23 Ιουνίου 2003.

---