

ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2015/С 281/08)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета (¹).

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„TERNERA DE ALISTE“

ЕС №: ES-PGI-0005-01134 — 29.7.2013 г.

ЗНП () ЗГУ (X)

1. **Наименование**

„Ternera de Aliste“

2. **Държава членка или трета държава**

Испания

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. Вид продукт

Клас 1.1. Прясно месо (и карантия)

3.2. Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1

Месо от млади говеда от породи, отглеждани за месо, адаптирани към географския район на защитеното географско указание и отглеждани при използване на традиционни за областта фуражи и методи, на възраст между 8 и 12 месеца към момента на клането.

В зависимост от метода на отглеждане се прави разграничение между следните видове животни:

- месо от бозаещи телета: месо, получено от животни, които са отглеждани в помещения от момента на раждането си и не са отбити до момента на клането,
- животни, отглеждани при условия на естествена паша: месо, получено от животни, хранени с майчино мляко и с пасищните ресурси на района, а впоследствие отглеждани само в помещения до клането.

Пряното месо, обхванато от ЗГУ, се характеризира с равномерно разпределени в мускулната тъкан бисерно-бели мазнини с твърда и леко влажна консистенция. Що се отнася до органолептичните му качества, тези характеристики на месото означават, че то е много крехко и сочно, с фин, деликатен вкус и ненаатрапчив мирис и се топи в устата.

Минималният срок на зреене на месото е 4 дни.

В зависимост от своята конформация кланичните трупове биват типове E, U, R и O, а степента на залоеност е 2 или 3 при мъжките екземпляри и 2, 3 или 4 при женските. Цветът на месото варира в зависимост от животното, от което е получено — светлорозов при месото от бозаещи телета и от розов до червен при месото от животни, отглеждани при условия на естествена паша.

3.3. Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)

Женските телета за разплод се отглеждат при смесена система на настаняване в помещения и естествена паша, като биват държани в малки традиционни стопанства и извеждани ежедневно на паша. Храненето на животните се определя от природните ресурси на района, като в периоди на недостиг те биват допълвани със сено от пасищата, кореноплодни и други продукти на местното селско стопанство. По време на периода на лактация храненето им се допълва с зърнено-житни и бобови растения, отглеждани в същото стопанство.

(¹) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

В исторически план са се развивали паралелно и са се обособили два типа отглеждане:

За бозаешите телетата основна храна е майчиното мляко, допълвано с култури от същото стопанство, както и с фураж и концентрати, без отбиване, докато достигнат възрастта за клане. След като бъдат закърмени, телетата се настаняват на определено място с подходяща среда, където се помещават от раждането си и биват кърмени директно от майките. След като то навърши един месец, започва да му се дава и сено, с цел да се стимулира развитието на храносмилателната му система и впоследствие да започнат да добавят концентрати.

При телетата, отглеждани при условия на естествена паша, се отличават два етапа, първият от които протича на полето, а вторият — в помещения.

— През първия етап телето се извежда на паша с майката, като същевременно се храни с майчино мляко. Когато телетата навършат тримесечна възраст, в пасищата се поставят специални корита с концентрати с цел да се подобри растежът на телетата и да се способства за плавно им адаптация към храненето с фуражи, след като бъдат отбити. Минималната продължителност на този период е 5 месеца и зависи от климатичните фактори и от наличието на природни ресурси.

— Вторият етап протича в помещения, като животните се хранят с фураж, слама от зърнено-житни растения и концентрати до момента на клане.

Използваните фуражи трябва да са с растителен произход и да са съставени главно от зърнено-житни растения (най-малко 60 % от количествения им състав). Количеството им не може да превишава 50 % от погълнатата на годишна база суха материя. Използването на продукти, които биха могли да нарушат нормалните темпове на растеж и развитие на животните, е изрично забранено.

3.4. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат извършени в определения географски район

Раждането, отглеждането и угойването на животните със защитено наименование до заколването им се осъществява само в определения географски район.

3.5. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Продуктът може да бъде във вид на порции, филета или парчета, при условие че нарязването на порции, филетирането и раздробяването се извършват от подлежащи на контрол оператори.

3.6. Специфични правила за етикетирание на продукта, за който се отнася регистрираното наименование

Късовете месо и опаковките, съдържащи порции, филета или парчета, се разпространяват в търговската мрежа придружени от етикет, който задължително съдържа означенията „Защитено географско указание“ и „Ternera de Aliste“, както и логото на защитеното географско указание и логото на ЕС за защитено географско указание.



4. Кратко определение на географския район

Районът на производство включва окръзите Aliste, Sayago и Sanabria, които се намират в западната част на провинция Zamora.

5. Връзка с географския район

Връзката между географския район и продукта „Ternera de Aliste“ е основана на специфичните качества на продукта и на неговата репутация.

Физически характеристики

В окръзите Aliste, Sayago и Sanabria преобладават слабо хълмисти, вълнообразно нагънати пенеплени, достигащи до над 600 m надморска височина. Почвите в района, образувани от палеозойски отлагания, разположени върху гранити, метаморфни скали и шисти, се характеризират с неголяма дълбочина, със слаба способност за задържане на вода и повишена киселинност, поради което се считат за неплодородни. По тази причина земите в този район не са подходящи за отглеждане на култури с висок рандеман и се използват за пасища.

Климатът варира в зависимост от надморската височина, местоположението и ориентацията на стръмните скалисти склонове и планинските вериги. Средното годишно количество на валежите варира от близо 2 000 mm по върховете на Sierra Segundera до 600 mm в източната част, което благоприятства за развитието на растителната покривка по пасищата и ливадите.

Природни фактори

В този район пасищата се редуват с ливади, в които преобладават фините треви (*Agrostis*, *Poa*, *Briza* и *Bromus*) и бобовите растения. Спонтанно развиващата се растителност покрива над 4/5 от западната част на Zamoga и е съставена главно от ливади със зелен и Пиренейски дъб. В тази зона изобилстват също: храсталаци от пирен и калуна (*Erica arborea*, *Erica australis* v. *aragonensis* и *Calluna vulgaris*), лавдан (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*) и жълтуга от видовете *Spartium junceum* и *Cytisus scoparius* (syn. *Sarothamnus scoparius*). Поради слабата намеса на човека пасищата в района са с разнообразна растителност, с умерено нитрофилни видове и по-скоро сухи и жилави, което допринася за разнообразното хранене на добитъка.

Географският район в миналото е бил и остава естествен хабитат на Иберийския вълк (*Canis lupus signatus*). Понастоящем той е естествен резерват с най-висока плътност на популацията от този животински вид в Европа. Присъствието на вълка в района значително е повлияло методите на отглеждане на телетата, тъй като поради това съжителство с вълка скотовъдците е трябвало да защитават младите животни, с цел да се избегнат евентуалните загуби и съответните последици за фамилното стопанство, като се има предвид че за доходите си стопаните са разчитали предимно на продажбите на телешко месо. Затова кравите са се отелвали в обора, където телетата оставали през целия период на развитието си, защитени от вълците.

Исторически и човешки фактори

Западната част на провинция Zamoga е съставена от няколко сравнително отдалечени области, развивали се в изолация в продължение на векове, чиито жители са водили съобразен с оскъдните природни ресурси живот, създавайки стопанство, ориентирано към препитанието на домакинствата. Скотовъдството е било най-широко разпространеното средство за препитание, предвид неплодородните почви и трудностите пред земеделието. Поради тези затруднения многобройните маломерни фамилни стопанства са били принудени да използват в засилена степен пасищните ресурси на района за целите на скотовъдството. Едрият рогат добитък е имал двойна роля – като работна сила и като допълнителен източник на доход за фамилното стопанство, изпълнявайки две основни функции: за храна (консумация на добитото мляко) и като източник на доход (продажба на телетата).

Влиянието на географския район с неговите физически характеристики, природни, исторически и човешки фактори, предопределя утвърждаването на една традиционна система на производство, която се характеризира с използване на всички видове пасища и природни ресурси за целите на скотовъдството, посредством създаването на многобройни маломерни фамилни скотовъдни стопанства, в които женските екземпляри, предназначени за възпроизводство, се отглеждат при смесени методи на отглеждане – в закрити помещения и при условия на естествена паша. В тези стопанства исторически съжителстват два метода на отглеждане на животните в зависимост от нуждите на стопанството. Когато нуждите на стопанството са минимални, се произвежда месо от бозаещи телета, а в периодите, когато кравите са необходими като оръдия на труда или за производство на мляко за нуждите на семейството, се произвежда месо от телета, отглеждани при условия на естествена паша. В тези стопанства е налице необичайна симбиоза между кравите, телета и естествена среда, благодарение на старанието и предаваните от поколение на поколение умения на стопаните, които отдават дължимото внимание както на фермата като цяло, така и на индивидуалните нужди на всеки екземпляр.

Специфични качества на продукта

Специфичните методи на отглеждане, до голяма степен основани на изхранване на базата на майчино мляко, съчетани с клането в ранна възраст, позволяват да се получи месо със специфични и характерни свойства, което се отличава с типичния си цвят – от светлорозов при месото от бозаещи телета, до розов при месото от телета, отглеждани при условия на естествена паша ($L^*=41,2-43,1$, $a^*=12,1-12,9$, $b^*=11,5-12,4$), с деликатен вкус, високо ценени сочност (12,2% загуба на маса при готвене при 100 °C) и крехкост (между 3,31 и 3,71 kg/cm², измерена със сонда на Warner-Bratzler), както и с наличието на бисерно-бели мазнини с твърда консистенция.

Характерният цвят на месото „Ternera de Aliste“ се дължи на факта, че телетата се държат в обори, както и на ранната възраст към момента на клане, което води до по-ниски нива на миоглобин (между 2,8 и 3,2 mg/g месо) в мускулатурата и, съответно, понижено количество на червените мускулни влакна, в замяна на по-голямо количество бели. Това е причината за светлорозовия цвят на месото от бозаещи телета, който е малко по-тъмен при месото от телета, отглеждани при условия на естествена паша. Това се дължи на факта, че животните прекарват първата част от живота си на полето и биват заклани на по-късна възраст.

Присъщата на месото „Ternera de Aliste“ крехкост се дължи на ранната възраст към момента на клането и на факта, че телетата се държат в обори, което отслабва мускулния им тонус; тези два фактора правят колагена в месото по-неустойчив на високите температури на готвене.

Сочността на месото „Ternera de Aliste“ се дължи на държането в обори, на хранителния режим с висок енергиен принос и на ранната възраст на клане; в резултат на това месото узрява бързо и мускулният протеин способства за развиването на оптимална способност за задържане на вода, вследствие на което при дъвкане месото отделя повече сокове, което се дължи и на присъщите му крехкост и залоеност.

Характерният за месото „Ternera de Aliste“ деликатен вкус се обяснява с факта, че животните се изхранват с майчино мляко. Посредством него те си набавят значителни количества мастни киселини с къса до средна дължина на веригата, на които се дължи характерният вкус. Всички тези фактори, към които се прибавя и незрялата храносмилателна система на животните поради ранната им възраст на заколване, създават предпоставки мастните киселини да не преминават през храносмилателните и метаболитни процеси; вместо това те се включат директно в състава на липидната фракция, на която се дължи типичният вкус на месото.

Репутация

В разглежданата производствена система за животните се полагат особени грижи, по типични за района традиционни методи на хранене и отглеждане. Всичко това придава на продукта високо ценени специфични свойства и е причина за неговата добра репутация в гастрономическите среди.

Месото „Ternera de Aliste“ се ползва с признанието на потребителите и е предпочитано от тях поради изключителните си качества. Многобройни са историческите свидетелства за отличната репутация на месото „Ternera de Aliste“ – като например публикуваните в информационните бюлетени на провинция Zamora и във вестник „El Correo de Zamora“ от февруари 1976 г., в които качествата на това месо са изтъкнати с помощта на определения и изрази от порядъка на: „сочно и крехко“, „превъзходно“, „най-доброто месо в света“, „несравнимо в световен мащаб“, „единствено по рода си телешко месо в цяла Испания“.

Продуктът често се споменава в средствата за масова комуникация: в местната и регионална преса, в специализирани издания (*Eurocarne, Cárnica 2.000, Origen, Distribución y consumo, ПЕА, Mundo Ganadero* и др.), в радио- и телевизионни емисии на местни и национални канали.

Местото „Ternera de Aliste“ се споменава също в готварски книги и гастрономически списания. Сред тях са например книгата, озаглавена „Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelin“ („Готварски тайни: техники и трикове от 50-те най-добри заведения според справочника Michelin“) на издателство Bon Vivant (2008 г.), с предговор от Ferrán Adriá, и статията „Bocato di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste“ в *la Crónica de Guadalajara*.

Месото „Ternera de Aliste“ до голяма степен дължи популярността и репутацията си на утвърдилата се дългогодишна кулинарна традиция, изразяваща се в присъствието му в менюто на редица ресторанти в Испания, по-специално в регион Castilla y León. Заслужава си да споменем и най-новото събитие около името „Ternera de Aliste“, състояло се в Parador Nacional de los Condes de Alba de Aliste de Zamora, в рамките на серия от сходни мероприятия под наслов „Muestras Gastronómicas de los Productos de España. Carnes con Origen“ (Гастрономическо изложение на продуктите в Испания. Меса с местен произход).

Препратка към публикуваната спецификация

(член 6, параграф 1, втора алинея от настоящия регламент)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html