

## ДРУГИ АКТОВЕ

## ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

**Публикация на заявление за изменение 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**

(2017/C 120/17)

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

## ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ

**Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни <sup>(2)</sup>**

## ЗАЯВЛЕНИЕ ЗА ИЗМЕНЕНИЕ В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЧЛЕН 9

**„TERNERA DE EXTREMADURA“**

**ЕС №: ES-PGI-0105-01129 – 8.7.2013**

**ЗГУ ( X ) ЗНП ( )**

**1. Рубрика от спецификацията на продукта, която подлежи на изменение/изменения**

- Наименование на продукта
- Описание на продукта
- Географски район
- Доказателство за произход
- Метод на производство
- Връзка
- Етикетирание
- Национални изисквания
- Други [инспекционен орган]

**2. Вид на изменението/измененията**

- Изменение в единния документ или в резюмето
- Изменение в спецификацията на регистрирано ЗНП или ЗГУ, за което не е публикуван нито единен документ, нито резюме
- Изменение в спецификацията, за което не се изисква изменение в публикувания единен документ (член 9, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 510/2006).
- Временно изменение в спецификацията като последица от налагането на задължителни санитарни или фитосанитарни мерки от страна на публичните органи (член 9, параграф 4 от Регламент (ЕО) № 510/2006).

**3. Изменение/изменения**

*Описание на продукта*

С цел изясняване на терминологията и предотвратяване на евентуално объркване следното изречение се заличава в целия документ: „Породите, получени чрез кръстоски от второ поколение, не могат да се използват за възпроизвеждане на породата, обхваната от това ЗГУ.“ То се заменя със следното изречение: „Женските индивиди, получени чрез поглъщателно кръстосване, не могат да се използват за възпроизвеждане на породата, обхваната от това ЗГУ.“

<sup>(1)</sup> ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

<sup>(2)</sup> ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 1. Заменен с Регламент (ЕС) № 1151/2012.

Параграфите, в които се описват условията за отглеждане и хранене на животните и които са повторени в точка Д — „Описание на метода на производство на продукта“, се заличават.

Изразът „хранителни добавки, които са били разрешени по-рано“ се заличава и се заменя с „разрешени хранителни добавки“. Видът на разрешените хранителни добавки се уточнява по-нататък в точка Д — „Описание на метода на производство на продукта“.

Предвид използваната от операторите система за работа периодът за измерване на стойността на рН е удължен от 24 на 48 часа, тъй като клането на животните се извършва в различни моменти, а доставките в транжорния цех са по едно и също време. Включени са и нови зони за измерване на рН с цел проверка на този параметър в предназначенията за разфасоване кланични трупове.

*Доказателства, че продуктът произхожда от географския район*

Г.2. Проверки за целите на сертифицирането

Заличава се параграфът, описващ одобрените породи за производство на месо със ЗГУ „Ternera de Extremadura“, тъй като тази информация вече се съдържа в точка Б — „Описание на продукта“.

Съгласно новата система за сертифициране по стандарт UNE-EN-40511 някои параграфи се изменят, за да се опишат извършваният от операторите контрол съобразно със спецификацията и проверката за съответствие със спецификацията, осъществявана от органа за контрол и сертифициране към Регулаторния съвет.

Смесването на животни от регистрираните животновъдни стопанства, предназначени за производството на продукта със ЗГУ, с други животни е разрешено с цел улесняване на транспортирането от малките стопанства, при условие че те са част от една и съща партия за транспортиране и идентифицирането им е гарантирано. Причината за това е, че различните стопанства — в някои от които се отглеждат животни както със, така и без ЗГУ — членуващи в кооперативи или групи производители, използват общи превозни средства за транспортиране на животните до кланиците, поради което не се счита за необходимо отделянето на животните при товаренето и транспортирането.

*Описание на метода на производство на продукта*

Формулировката на параграфа относно храненето на майките се изменя с цел поясняване на неговото съдържание.

С оглед на това следните параграфи се заличават и преформулират:

- Думите „и бобови растения, и разрешени концентрирани влакнини“ се заличават и се заменят с думите „протеинови култури и други суровини, при условие че те са от растителен произход, както и необходимите минерали и витамини“.
- Следният параграф се заличава: „Регулаторният съвет трябва да публикува списъците на разрешените суровини, които се използват за храненето на животните.“

Едновременното клане и обработка на кланичните трупове са разрешени както за животните със защитено географско указание, така и за онези без ЗГУ, при условие че се гарантира тяхното отделяне и идентифициране. Това изменение е съобразено с практиките в кланиците и не оказва въздействие върху идентифицирането и проследимостта на продукта.

Внасят се изменения в параграфите от тази рубрика, които описват упражнявания от страна на Регулаторния съвет контрол и които не съответстват на текущата схема за сертифициране. В новия текст се описва текущият контрол, който операторите извършват съобразно със спецификацията, както и проверката за съответствие със спецификацията, осъществявана от органа за контрол и сертифициране към Регулаторния съвет съгласно изискванията на новата система за сертифициране, наложена със стандарт UNE-EN-45011.

*Инспекционен орган*

Информацията относно Регулаторния съвет е актуализирана, за да се отчете създаването на органа за контрол и сертифициране — независима структура за обработка на заявления, акредитирана от Е.Н.А.С за сертифициране на хранителни продукти в съответствие с критериите на стандарт UNE-EN 45.011 (акредитация 109/C-PR188).

На по-късен етап критериите бяха адаптирани към стандарт UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

*Етикетирание*

За да могат потребителите да получават по-точна информация относно крайния продукт във връзка с кръстоските от първо или второ поколение (което трудно може да се провери и не се отразява на окончателното идентифициране на продукта), на етикета се посочва дали месото произлиза от кръстоска, независимо от кое поколение.

Всички включени в тази рубрика данни относно проследимостта се заличават, тъй като не са част от етикетиранието.

В параграфа, започващ с „Едновременното клане и обработка на кланичните трупове...“, думата „не“ се заличава, като се вмъква следната фраза: „при условие че се гарантира тяхното отделяне и идентифициране“.

Изискването за използване на маркировка се заличава.

#### Законодателство

Тази рубрика се заличава, тъй като тя вече не е актуална след приемането на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни<sup>(3)</sup>.

#### Редакционни изменения

Думата „настоящата“ се заличава в параграфите, в които тя се среща във връзка със спецификацията, а именно:

- втория параграф от „Доказателства, че продуктът произхожда от географския район“,
- третия параграф от „Описание на метода на производство на продукта“ и
- втория параграф от „Етикетиране“.

Полето „Връзка между качеството на продукта и географската среда“ в заявлението не е маркирано, тъй като измененията в тази рубрика са чисто редакционни (размествания и заличавания поради повторения).

Първи, четвърти и пети параграф от точка 3 — „Производство и система за преработка“, се заличават, тъй като се повтарят в точка Б — „Описание на продукта“.

Втори и трети параграф от точка 3 — „Производство и система за преработка“, се заличават, тъй като се повтарят в точка Д — „Описание на метода на производство на продукта“.

#### ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

### Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни<sup>(4)</sup>

#### „TERNERA DE EXTREMADURA“

ЕС №: ES-PGI-0105-01129 – 8.7.2013

#### ЗГУ ( X ) ЗНП ( )

#### 1. Наименование

„Ternera de Extremadura“

#### 2. Държава членка или трета държава

Испания

#### 3. Описание на земеделския 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

„Ternera de Extremadura“ се използва за тези кланични трупове, произхождащи изключително от селскостопански животни от местните породи „Retinta“, „Avileña Negra-Ibérica“, „Morucha“, „Blanca Cacereña“, „Berrendas“ и от кръстоски помежду им или с породите „Charolais“ и „Limousin“, които са напълно адаптирани към средата, както и от кръстоски с гореспоменатите местни породи, отглеждани като част от система за екстензивно производство.

Месото, обхванато от защитеното географско указание „Ternera de Extremadura“, има следните характеристики:

- I) Ternera (телешко месо): месо от животни, предназначени за клане на възраст между 7 и 12 месеца без един ден. То е яркочервено, с бяла на цвят лой, с твърда и леко влажна консистенция с фина структура.
- II) Añejo: (месо от телета сукалчета): месо от животни, предназначени за клане на възраст между 12 и 16 месеца без един ден. То е светлочервено до лилаво-червено, с бяла на цвят лой, консистенцията му е твърда при допир, леко влажна и с фина структура.

<sup>(3)</sup> Вж. бележка под линия 1.

<sup>(4)</sup> Вж. бележка под линия 2.

III) Novillo: (месо от млади говеда): месо от животни, предназначени за клане на възраст между 16 и 36 месеца. То е черешовочервено, с кремаво оцветена лой, консистенцията му е твърда при допир, леко влажна, с фина структура и умерено количество междумускулни тлъстини.

Описанията на видовете кланични трупове трябва да отговарят на следните стандарти:

1. — Кланични трупове от категории А и Д в съответствие с описанието в Регламент (ЕИО) № 1208/81 на Съвета <sup>(5)</sup>.
2. — Конформация: E.U.R.O.
3. — Степен на залоеност: 2, 3 и 4.
4. — Санитарни изисквания: прилагане на европейските и националните стандарти.
5. — Между 24 и 48 часа след клането стойността на рН в дългия гръбен мускул между петото и шестото ребро (и/или в мускулните връзки при плешката и/или ребрата между плешките и/или страничната част на бута на предназначения за разфасоване кланични трупове) трябва да е под 6.

### 3.3. Суровини (само за преработени продукти)

—

### 3.4. Фуражи (само за продукти от животински произход)

Методите, свързани с отглеждането на майките, трябва да отразяват техниките и практиките за използване на природните ресурси при екстензивен начин на отглеждане. Майките се хранят целогодишно в пасищата на „dehesa“ и други традиционни пасища от екосистемата на Extremadura. Когато е необходимо, към храната им се добавят слама, сено, зърнени храни, протеинови култури и други суровини, при условие че те са от растителен произход, както и необходимите минерали и витамини.

Телетата не се отбиват, докато не навършат поне пет месеца.

В съответствие с действащото законодателство изрично се забранява използването на всякакви продукти, които могат да окажат въздействие върху нормалния ритъм на растеж и развитие на животните.

### 3.5. Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район

В географския район трябва да се осъществяват следните специфични етапи на производството: раждане, отглеждане, клане и разфасоване.

### 3.6. Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.

—

### 3.7. Специфични правила за етикетирание на продукта

За да могат потребителите да получават по-точна информация относно крайния продукт във връзка с кръстоските, на етикета се посочва дали месото произлиза от кръстоска, независимо от кое поколение.

## 4. Кратко определение на географския район

Географският район на производство на животните, чието месо кандидатства за ЗГУ „Ternera de Extremadura“, обхваща изброените по-долу области и включените в тях общини:

Alburquerque, Almendralejo, Azuaga, Badajoz, Brozas, Cáceres, Castuera, Coria, Don Benito, Herrera del Duque, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jerez de los Caballeros, Logrosán, Llerena, Mérida, Navalmoral de la Mata, Olivenza, Plasencia, Puebla de Alcocer, Trujillo и Valencia de Alcántara.

Преработката се извършва в географския район на производство.

## 5. Връзка с географския район

### 5.1. Специфични характеристики на географския район

35 % от географския район са покрити с храсти (скална роза, прещип, калуна и др.) и друга дървесна растителност (дъб, корков дъб, шикалка, пиренейски дъб и др.). Останалата част е съставена от подходящи за отглеждане на животни площи с тревисти насаждения.

Видовете домашни животни в района на Extremadura включват основно местни породи, които са тясно свързани с най-типичната за района среда (т.нар. „dehesa“ — гористи местности, съчетани с пасища и храстовидна растителност). Всички те, поради своята издръжливост и висока степен на адаптивност към неблагоприятните условия на околната среда, допринасят за поддържането и подобряването на екосистемата, подхранването на почвата, подобряването на качеството на пасищата и забавянето на нашествието на храстовидната растителност. Следва обаче да се отбележи, че в повечето стада тези породи се кръстосват с испански месодайни породи с цел адаптиране на производството към съвременните изисквания на пазара.

<sup>(5)</sup> ОВ L 123, 7.5.1981 г., стр. 3.

Екстремните температурни и валежни условия показват, че породите, които се използват за производството на „Ternera de Extremadura“, са се приспособили по най-добрия възможен начин, тъй като са в състояние да устоят на студа, горещината и недостига на вода в периодите на засушаване.

Екосистемата на „dehesa“, която обхваща обширни зони от Extremadura, е резултат от дейността, която хората са осъществявали през вековете в гористите средиземноморски райони. Отглеждането на добитък в района традиционно се извършва по метода на екстензивното производство, така че винаги да се постига равновесие между животните (както домашни, така и диви), околната среда и човешката дейност. Екстензивният подход е тясно свързан с използването на обширни площи за пасища на животните, които поради своята издръжливост са се приспособили идеално към околната среда. Суровият климат, както и ниското качество на почвите, са благоприятствали развитието на животновъдството.

Този вид екосистема се характеризира с това, че околната среда се използва за паша на селскостопанските животни, чиито енергийни потребности се задоволяват в голяма част от растящата там тревиста растителност. Ливадите допринасят за увеличаване на енергийните ресурси за екосистемата, като флората там е разнообразна и богата на естествени едногодишни видове.

Значението на дърветата за животновъдните стопанства в „dehesa“ се дължи на разнообразната употреба и възможности за производство, които средата предлага за управлението на екосистемата от страна на човека.

Покритата с дървета част от „dehesa“ включва два основни вида: каменен дъб (*Quercus ilex*) и корков дъб (*Quercus suber*), както и някои по-малко разпространени видове като шикалка (*Quercus lusitanica*), испански кестен (*Castanea sativa*) и обикновен дъб (*Quercus robur*). Тези дървесни видове осигуряват жълъди, фиданки и суха горска шума и клони, които животните използват за храна, когато тревата е оскъдна.

Най-разпространените видове храсти са обикновената скална роза (*Cistus ladaniferus*), зановечът (*Sarothamnus scorpius*), лавданът (*Cistus monspeliense*) и прещипът (*Genista spp.*).

В зависимост от почвата, върху която се намират, пасищните зони могат да се класифицират като:

- пасища върху гранитни почви,
- пасища върху шистови почви,
- пасища върху терциерни и кватернерни седименти,
- „majadales“ — пасища с изключително плодородни почви, наторявани от пасящия по тях добитък, и
- други пасища, разположени в специални затворени зони, т.е. планински пасища.

Следва да се припомни, че в допълнение към пасищата екосистемата на „dehesa“ произвежда жълъди, зърнени фуражи (пшеница, ечемик, овес, ръж и тритикале), варива (нахут, боб и т.н.), корк, дърва за горене, въглища и други материали. Следователно няма никакво съмнение, че в рамките на един предимно земеделски район като Extremadura „dehesa“ е явление от първостепенно икономическо значение, което осигурява 45 % от крайното селскостопанско производство.

Различни проучвания — например „Специфични и отличителни характеристики на месото от едър рогат добитък, отглеждан в испанските dehesa“ („Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas“ от Espejo Diaz, M. и García Torres, S.) — показват, че отглежданите в тази екосистема породи притежават в значително по-голяма степен основните качества, които се търсят от потребителите.

## 5.2. Специфични характеристики на продукта

Проучването „Специфични и отличителни характеристики на месото от едър рогат добитък, отглеждан в испанските dehesa“ беше представено на Международния симпозиум относно характерните животински продукти от „dehesa“, който се проведе в Mérida (Badajoz, Испания), и беше включено в публикация № 90 на ЕААР от 1998 г. Проучването показва, че месото със ЗГУ „Ternera de Extremadura“, което произхожда т.нар. „породи от dehesa“, се отличава със специфично качество. Органолептичните тестове, проведени от групи обучени анализатори и потребителите, ясно показват, че това месо притежава отличителни характеристики, които се ценят изключително високо.

Следователно месото със ЗГУ „Ternera de Extremadura“ се определя като продукт с високо качество поради неговите органолептични характеристики (крехкост, сочност и вкус).

## 5.3. Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или други характеристики на продукта (за ЗГУ)

Съвместното съществуване на различните породи е причина както традиционните, така и новите породи и техните кръстоски, да бъдат признати на Иберийския полуостров за породи от Extremadura.

От кръстоската между „Blanca Casereña“ и „Tronco de cara negra“ са се появили породите „Ganado barroso casereño“ и „Colorada extremeña“, чиито наследник днес е породата „Retinta“. Тези кръстоски са били успешно представени на националния конкурс по животновъдство през 1913 г. През 1922 г., 1926 г. и 1930 г. породата е участвала в конкурса под името „Casereña“, като през последните две от посочените години тя е била представена от кастрирани говеда („cabestros“). Животни от тази порода са взели участие и в конкурсите през 1953 г., 1956 г. и 1959 г., след което участието е било преустановено до 1975 г. — през тази година породата е била представена на изложение като част от държавно стадо (Sánchez Belda A., „Publicaciones de Extensión Agraria“, 1984 г.).

Данни за производството на телешко месо и връзката му с традиционната кухня на Extremadura могат да бъдат открити и в кулинарните източници, съдържащи множество рецепти с този продукт — например „Ternera asada al estilo de la Vera“ (рецепта за телешко печено от района на La Vera, публикувана в „Cocina Tradicional de la Vera“, José V. Serradilla Muñoz, 1992 г., трето издание от 1999 г., Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera (Cáceres); „Envueltillos de Ternera“ (рецепта за телешки рулца от „La cocina día a día, Cocina extremeña“, Ana María Calera, 1987 г., Plaza y Janes S.A.); „Chuletas de vaca a la extremeña“ (рецепта за пържоли от говеждо месо от района на Extremadura, публикувана в „Gran Enciclopedia de la Cocina“, ABC, 1994 г., Ediciones Nobel S.A., Madrid) и „Entrecot al modo de Cáceres“ (рецепта за говеждо филе по касерески, публикувана в „Cocina Extremeña“, Tecló Villalón y Pedro Plasencia, 1999 г., Everest).

Данните от XX век относно местното говедовъдство включват учредяването на дружеството „Productos de la Ganadería Extremeña“ (на 10 януари 1927 г.) с цел експлоатация на бъдещата кланица в Mérida. Малко по-късно, през 1930 г., телешкото месо се споменава наред с други продукти, чиито излишъци се продават извън Extremadura — по това време започва предлагането на месо от епър рогат добитък на пазарите извън района, където се е извършвала продажбата на 62 % от общото живо тегло („Extremadura: la historia“, Archivo Ediciones Extremeñas, S.L. 1997 г.).

#### **Препратка към публикуваната спецификация на продукта**

(член 5, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 510/2006)

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP\\_TerneraDeExtremadura\\_PliegoCondiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP_TerneraDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf)

---