

**Zveřejnění jednotného dokumentu změněného na základě schválení změny menšího rozsahu
v souladu s čl. 53 odst. 2 druhým pododstavcem nařízení (EU) č. 1151/2012.**

(2020/C 185/08)

Evropská komise schválila tuto změnu menšího rozsahu v souladu s čl. 6 odst. 2 třetím pododstavcem nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾

Žádost o schválení této změny menšího rozsahu je veřejně dostupná v databázi Komise eAmbrosia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„TERNERA DE EXTREMADURA“

EU č.: PGI-ES-0220-AM02 - 26.11.2019

CHOP ()CHZO (X)

1. Název

„Ternera de Extremadura“

2. Členský Stát nebo Třetí Země

Španělsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potraviny

3.1 Druh produktu

Třída 1.1 Čerstvé maso (a droby)

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1

Označení „Ternera de Extremadura“ mohou nést jatečně upravená těla pocházející výhradně ze skotu autochtonních plemen „Retinta“, „Avileña Negra-Ibérica“, „Morucha“, „Blanca Cacerena“, „Berrendas“ a jejich kříženců nebo kříženců těchto plemen s plemeny „Charolaise“ a „Limousine“, která se dokonale přizpůsobila prostředí, a která se chovají v extenzivním způsobu produkce.

Vlastnosti masa s chráněným zeměpisným označením „Ternera de Extremadura“ jsou tyto:

- I) telata (ternera): maso zvířat, která jsou v době porážky stará více než 7 a nejvýše 12 měsíců bez jednoho dne. Má jasně červenou barvu s tukem bílé barvy, je pevné, lehce vlhké a má jemnou konzistenci.
- II) roční telata (añojo): maso zvířat, která jsou v době porážky stará více než 12 a nejvýše 16 měsíců bez jednoho dne. Má světle červenou až nachovou barvu s tukem bílé barvy, na dotyk je pevné, lehce vlhké a má jemnou konzistenci.
- III) jalovice a býčci (novillo): maso zvířat, která jsou v době porážky stará 16 až 36 měsíců. Má třešňově červenou barvu s tukem krémové barvy, na dotyk je pevné a lehce vlhké, má jemnou konzistenci a nízký obsah mezisvalového tuku.

Uvedené typy jatečně upravených těl musí splňovat tyto normy:

- 1. – jatečně upravená těla kategorií A a E uvedených v nařízení Rady (EHS) č. 1208/81;
- 2. – zmasilost: E, U, R, O;
- 3. – vrchní vrstva tuku: 2, 3 a 4;

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

4. – hygiena: dle evropských a vnitrostátních norem;
5. – 24 až 48 hodin po porážce musí být hodnota pH ve svalu *Longissimus dorsi* na úrovni 5. až 6. žebra (v případě jatečně upravených těl určených k bourání rovněž ve svalové skupině plece a/nebo podplecí a/nebo ořechu) nižší než 6.

3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)

Při chovu krav se musí postupovat v souladu s technikami a zvyklostmi využívání přírodních zdrojů v extenzivním režimu. Jejich výživa je založena na spásání pastvin dehesa nebo dalších místních oblastí extremadurského ekosystému, kde se krávy pasou po celý rok. V případě potřeby lze toto krmivo doplnit slámou, senem, obilovinami, bílkovinnými plodinami a dalšími surovinami rostlinného původu, jakož i potřebnými minerály a vitamíny.

Telata zůstávají s matkami do dovršení minimálního věku pěti měsíců, přičemž po celou tuto dobu se živí mateřským mlékem.

V každém případě je podle platných právních předpisů výslovně zakázáno používat produkty, které by mohly narušit normální tempo růstu a vývoje zvířat.

3.4 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti

Specifické kroky při produkci, tj. narození, chov, porážka a bourání, musejí probíhat v dané oblasti.

3.5 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

—

3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Aby měl spotřebitel k dispozici přesnější informace o konečném výrobku s ohledem na křížení zvířat, na označení se uvede, zda maso pochází ze smíšeného chovu, a to bez ohledu na generaci.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast produkce zvířat, jejichž maso bude moci nést chráněné zeměpisné označení „Ternera de Extremadura“, sestává z území těchto okresů a jejich příslušných obcí:

Alburquerque, Almodralejo, 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 a Valencia de Alcántara.

Zeměpisná oblast zpracování je shodná s oblastí produkce.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti

Dotčená oblast je z 35 % pokryta křovinami (různé druhy cistů a vřesovcovitých rostlin) a rychle rostoucími dřevinami (rozličné druhy dubů včetně dubu cesmínového, korkového, portugalského a pyrenejského), přičemž na zbytku území rostou byliny vhodné pro výživu skotu.

Pokud jde o plemena skotu v regionu Extremadura, jedná se z velké části o plemena místní, která jsou úzce spojena s nejtypičtějším prostředím regionu, jímž jsou pastviny dehesa. Vzhledem ke své odolnosti a výborné schopnosti přizpůsobit se náročným podmínkám přispívají všechna tato plemena k zachování a zlepšování ekosystému, neboť hnojí půdu, zlepšují kvalitu pastvin a zpomalují rozšiřování podrostu. Je však třeba poznamenat, že za účelem přizpůsobení produkce současným tržním požadavkům se tato plemena ve většině stád kříží se španělskými masnými plemeny.

Plemena využívaná pro produkci masa s CHZO „Ternera de Extremadura“ se optimálně přizpůsobila extrémním teplotám a úrovním srážek, takže jsou schopná odolat chladu, horku i nedostatku vody v obdobích sucha.

Ekosystém pastvin dehesa je výsledkem staletí lidské činnosti ve středomořských lesích a pokrývá rozsáhlá území Extremadury. Živočišná výroba se tu tradičně soustředila na extenzivní hospodaření při zachování rovnováhy mezi živočišnými druhy (domácími i volně žijícími), prostředím a zásahy ze strany člověka. Koncept extenzifikace je úzce spojen s využíváním rozsáhlých území jako pastvin pro hospodářská zvířata, jež se díky své odolnosti dokonale přizpůsobila tomuto prostředí. Drsné podnebí a neúrodné půdy vytvořily vhodné podmínky pro chov hospodářských zvířat.

Pro systémy pastvin dehesa je charakteristické jejich využití pro chov hospodářských zvířat, přičemž bylinná vegetace pokrývá velkou část energetických potřeb zvířat, která ji spásají. Travnaté porosty tvořené rozmanitou flórou bohatou na jednoleté samovýsevné druhy přispívají k větší bohatosti energetických zdrojů.

Význam stromů v zemědělských podnicích na pastvinách dehesa spočívá v různorodosti jejich použití a výrobních alternativách, jež prostředí představuje pro řízení systému člověkem.

Na zalesněných územích se vyskytují zejména dva druhy: dub cesmínovitý (*Quercus ilex*) a dub korkový (*Quercus suber*), a v menším množství i další druhy, jako je dub hálkový (*Quercus lusitana*), kaštanovník jedlý (*Castanea sativa*) a dub letní (*Quercus robur*). Stromy nabízejí žaludy, výhonky a lesní odpad, kterými se zvířata živí v případě nedostatku bylinné složky.

Z křovin jsou nejvíce zastoupeny druhy cist ladanový (*Cistus ladaniferus*), janovec metlatý (*Sarothamnus scoparius*), cist montpellierský (*Cistus monspeliense*) a kručinka (*Genista* spp.).

Travnaté plochy lze klasifikovat podle půd, na nichž rostou, takto:

- pastviny na žulovitých půdách,
- pastviny na břidlicovitých půdách,
- pastviny na půdách s terciárními a kvarténními sedimenty,
- pastviny okolo přístřešků pro hospodářská zvířata,
- ostatní pastviny nacházející se ve zvláštních enklávách – horské pastviny.

Kromě pastvin nabízí ekosystém dehesa rovněž žaludy, obilniny (pšenici, ječmen, oves, žito a tritikale), bobovité rostliny (cizrnu, boby atd.), korek, dřevo, uhlí a další zdroje. Je tedy nesporné, že v kontextu zejména zemědělské komunity, jako je Extremadura, představuje dehesa jev s obrovským hospodářským významem, jenž vytváří 45 % konečné zemědělské produkce.

Různé studie (Espejo Díaz, M., García Torres, S., Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas – „Specifické a charakteristické vlastnosti masa hovězího dobytka chovaného ve španělských dehesách“) prokázaly, že plemena chovaná na pastvinách dehesa mají mnohem více jakostních vlastností, které zákazníci vyhledávají.

5.2 Specifičnost produktu

Studie Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas – „Specifické a charakteristické vlastnosti masa hovězího dobytka chovaného ve španělských dehesách“ představená na mezinárodním sympóziu o charakterizaci produktů z hospodářských zvířat chovaných na pastvinách dehesa (Simposio Internacional de Caracterización de los Productos Ganaderos de la Dehesa), které se konalo ve městě Mérida (Badajoz, Španělsko), byla zveřejněna federací EAAP (European Federation of Animal Science) v roce 1998 jako 90. publikace. Ze studie vyplývá, že maso s CHZO „Ternera de Extremadura“, které pochází z plemen známých jako „plemena z dehesy“, má zvláštní kvalitu.

Na základě senzorického testování, jehož se zúčastnili profesionální degustátoři i spotřebitelé, se jasně prokázalo, že maso má zvláštní vlastnosti, které se velmi cení.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, povětí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO)

Vzhledem k soužití různých plemen hovězího dobytka se jak původní plemena žijící na Pyrenejském poloostrově, tak i plemena současná, včetně jejich kříženců, označují jako plemeno „Extremeña“.

Křížením plemen „Blanca Cacereña“ s plemenem černé barvy vznikla plemena „Ganado barroso cacereño“ a „Colorada extremeña“, z nichž se vyvinulo současné plemeno „Retinta“. Tito kříženci se úspěšně zúčastnili národních soutěží hospodářských zvířat v roce 1913. V letech 1922, 1926 a 1930 se již objevuje pod názvem „Cacereña“ (v posledních dvou uvedených letech na akcích „paradas de Cabestros“), dále o sobě dává vědět v letech 1953, 1956 a 1959 a následně mizí, aby se znovu vrátilo v roce 1975 u příležitosti výstavy spolu se zvířaty ze státního stáda. (A. Sánchez Belda, Publicaciones de Extensión Agraria, 1984).

Odkazy na plemeno lze najít i v gastronomii, kde bylo telecí maso v mnohých receptech spojené s kuchyní regionu Extremadura. Mezi ně patří například „Ternera asada al estilo de la Vera“ (Cocina Tradicional de la Vera, José V. Serradilla Muñoz, 1992, 3. vydání, 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera (Cáceres)), „Envueltillos de Ternera“ (La cocina día a día, Cocina extremeña, Ana María Calera, 1987 Plaza y Janes S.A), „Chuletas de vaca a la extremeña“ (Gran Enciclopedia de la Cocina, ABC, 1994, Ediciones Nobel S.A., Madrid) nebo „Entrecot al modo de Cáceres“ (Cocina Extremeña, Teclo Villalón a Pedro Plasencia, 1999, Everest).

I ve dvacátém století lze nalézt odkazy na naše hospodářská zvířata, jako například ze dne 10. ledna 1927, kdy byla založena společnost „Sociedad Productos de la Ganadería Extremeña“ s cílem provozovat budoucí jatka v Méridě. Další odkaz pochází přibližně z roku 1930, kdy se hovězí zvířata prodávala spolu s různými nadbytečnými zásobami produktů mimo Extremaduru. V té době se na trzích mimo region objevoval masný skot, z něhož se 62 % celkové živé hmotnosti prodávalo. (Extremadura: la historia, Archivo Ediciones Extremeñas, S.L. 1997).

Odkaz na zveřejnění specifikace

(čl. 6 odst. 1 druhý pododstavec tohoto nařízení)

http://www.juntaex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/PliegoCondiciones_IGP_TerneraDeExtremadura.pdf
