

V

(Oznámení)

JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin**

(2022/C 229/05)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 <sup>(1)</sup> do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„VACA GALLEGA – BUEY GALLEGO“

EU č.: PGI-ES-02308 – 27. dubna 2017

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název**

„Vaca Gallega – Buey Gallego“

2. **Členský stát EU 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*

Čerstvé maso z galicijských krav a volů plemene Rubia Gallega, Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieiresa, Limiana a Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousin, Blonde d'Aquitaine, plemene holštýnsko-fríského a plemen alpského hnědého skotu, ať už čistokrevných nebo vzájemně křížených.

Na základě pohlaví, věku a systému produkce se rozlišují následující kategorie zvířat:

a) Krávy: samice, které se před porážkou alespoň jednou otelily. Jejich maso je červené až třešňově červené a mramorované s tenkými proužky. Tuk má krémově bílou až žlutobílou barvu, pevnou strukturu a na dotek pevná vlákna.

— Zmasilost jatečně upravených těl: E, U, R a O (s výjimkou O–). Neplatí pro jatečně upravená těla pocházející z plemene Morenas Gallegas.

— Stupeň protučnělosti: 5, 4 a 3.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

b) Voli: samci, kteří jsou kastrováni před dosažením věku jednoho roku a v době porážky jsou starší než 48 měsíců. Jejich maso má červenou až purpurově červenou barvu s výrazným mramorováním. Tuk je perleťově bílý až žlutý, s pevnou strukturou a vlákny, která jsou na dotek pevná.

— Zmasilost jatečně upravených těl: E, U a R.

— Stupeň protučnělosti: 5 a 4.

Maso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je cítit po živočišném tuku díky své protučnělosti (průměrný podíl vnitrosvalového tuku v jatečně upravených tělech je vyšší než 5,6 %); v ústech je křehké a šťavnaté, má výraznou a dlouhotrvající masovou chuť a mírně nakyslou dochuť.

Jatečně upravená těla, čtvrtě, hřbety a ostatní části určené k filetování a k prodeji spotřebiteli v čerstvém stavu a po částech musí být nabízeny chlazené. V případě zmrazení ztratí ochranu CHZO.

Slovem „selección“ lze označit maso s CHZO z jatečně upravených těl „Vaca Gallega“ i „Buey Gallego“, která se vyznačují množstvím mramorování a oranžovožlutou barvou krycího tuku a splňují tyto požadavky:

— Zmasilost jatečně upravených těl: E, U a R+.

— Stupeň protučnělosti: 5 a 4+.

### 3.3 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu)

Krmivo pro krávy a voly je během jejich produktivního života založeno na pastvě, čerstvé píce (tráva a obiloviny) a konzervované píce (travní siláž, kukuřičná siláž a seno), doplněné obilím, bramborami, vodnicí, slámou a krmnými směsmi.

Mírné atlantické klima umožňuje bohatou a časnou sklizeň píce s vysokou energetickou a proteinovou kvalitou, což zajišťuje dodávky krmiva pro zvířata. Rovněž se zohledňuje skutečnost, že průměrná roční intenzita chovu nesmí překročit 2 DJ na hektar obhospodařované zemědělské plochy.

Většina použitého krmiva musí pocházet z vlastního podniku a nejméně 80 % krmiva musí pocházet ze zeměpisné oblasti, na kterou se vztahuje CHZO. Druhy, které se vyskytují na galicijských loukách, zahrnují především trávy (kostřavu, psineček, lipnici, jílky a srhu) a v menší míře luskoviny (jetel a štúrovník růžkatý). Energetická hodnota krmiva je doplněna zralou a nezralou kukuřičnou siláží a obilným šrotem.

V závěrečné fázi výkrmu může být strava zvířat doplněna krmnými směsmi, a to až do maximální denní dávky 1 kg sušiny a průměrné živé hmotnosti 100 kg v této fázi. Tato krmiva musí být vyrobená ze surovin rostlinného původu. Musí obsahovat nejméně 80 % obilovin a jejich derivátů, luskovin a olejnatých semen. Použití produktů, které by mohly narušit normální rychlost růstu krav a volů, jakož i použití recyklovaných vedlejších produktů živočišného původu je výslovně zakázáno.

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

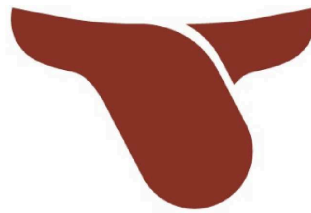
Narození, chov, výkrm a porážka krav a volů a bourání jatečně upravených těl musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti.

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

Produkt může zrát, být filetován, balen a označen v závodech na zpracování masa registrovaných regulační radou nebo v zařízeních, která již s regulační radou podepsala dohodu o spolupráci týkající se kontroly, označování a uvádění chráněného produktu na trh.

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

Všechna jatečně upravená těla, čtvrtě, kusy a porce musí být označena registrovaným názvem „Vaca Gallega – Buey Gallego“ a následujícím logem CHZO:



# Vaca Gallega Buey Gallego

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

Na každé etiketě musí být uveden nápis „Vaca Gallega“ nebo „Buey Gallego“ (v závislosti na druhu masa) ve stejném vizuálním poli jako zapsaný název a logo CHZO, jak je uvedeno níže:



#### 4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast, na kterou se vztahuje chráněné zeměpisné označení „Vaca Gallega – Buey Gallego“, zahrnuje celé území autonomní oblasti Galicie.

#### 5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Vazba mezi zeměpisnou oblastí a masem „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je založena na specifických vlastnostech produktu a je posílena jeho pověstí.

##### *Fyzické vlastnosti a přírodní faktory zeměpisné oblasti*

Chov a výkrm krav a volů vhodných pro produkci masa „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je historicky spojen se specifickým zeměpisným prostředím Galicie, zejména díky půdním a klimatickým podmínkám pro produkci píce.

V galicijské krajině převládají kopce a nízké hory, které jen zřídka přesahují 800 m a střídají se s chráněnými údolními, která umožňují celoroční pastvu. Ta jsou zavlažována rozsáhlou sítí řek, které poskytují vodu pro zavlažování a pro napájení krav a volů. Voda má poměrně vysoký obsah sodíku a chloridů, ale nízký obsah vápníku, hořčíku a křemíku.

Půdy leží převážně na žulových horninách, břidlicích a jílovité břidlici, které se vyznačují kyselostí a vysokým obsahem organické hmoty. Podnebí je mírné se silným vlivem oceánu a vyznačuje se mírnými teplotami (vážený průměr vyšší než 13 °C) a hojnými srážkami (více než 1 100 mm/rok).

Výsledkem těchto přírodních podmínek je velmi pestrá flóra, tvořená převážně hemikryptofytem s převahou lokálně adaptovaných acidofilních druhů. Za zmínku stojí zejména přirozené luční druhy, zejména trávy (kostřava, psineček, lipnice, jílky a srha) a také luskoviny (jetel a štírovník růžkatý), s mnoha ekotypy a odrůdami s původním genetickým základem. V oblasti se jim daří a jsou ceněny pro svou přizpůsobivost.

Tyto přírodní podmínky podporují produkci píce a umožňují krávy a voly krmit z velké části ze zdrojů samotného podniku.

#### *Historické a lidské faktory*

Chov krav a volů v Galicii sahá až do pravěku. Od 12. století se vyvinul model produkce, v němž se krávy a voly postupně začlenili do provozu rodinných hospodářství. Jeho význam je patrný od 18. století, kdy krávy a voly pracovali na polích a na konci svého života byli vykrmováni na maso. V období od 16. do 20. století se v Galicii chovala třetina španělského skotu.

V polovině 20. století vedly poválečné útrapy k tomu, že rodiny nadále využívaly tradičních produkčních postupů jako prostředku přežití, což znamenalo, že se zachoval klíčový prvek kvality tohoto produktu, a to zvláštní způsob výkrmu s využitím místních zdrojů. Základem chovu hospodářských zvířat jsou i nadále malá rodinná hospodářství, která udržují symbiózu mezi hospodářskými zvířaty, půdou a lidmi a dodržují z generace na generaci předávané postupy krmení a šetrného hospodaření.

Když to shrneme, historikové odhalili tajemství těchto krav a volů: drobní chovatelé a malá stáda, zvířata, která pracují na poli – ale ne nadměrně – a na konci svého pracovního života jsou ve stájích pečlivě vykrmována čerstvou luční trávou a dalším krmivem. Tento způsob výkrmu, který kombinuje péči o krávy a voly s mírným pohybem a který se postupně rozšířil v celé oblasti a jehož stopy sahají do minulosti, zlepšuje konečnou kvalitu masa a přispívá k jeho odlišnosti. Jeho pověst byla taková, že již v 18. a 19. století mnozí odborníci, jako například Martín Sarmiento, N. Casas a R. Jordana y Morera, dávali Galicii a její chovatele jako příklad pro zbytek Španělska: *malá hospodářství, kde se kombinuje zemědělství a chov dobytka s cílem vytvářet bohatství, zalidňovat půdu a produkovat nejlepší dobytek a maso v království.*

Nejběžnějším systémem produkce je poloextenzivní systém, který je kompatibilní s galicijským terénem a s mírou roztržitosti a maloprodukční povahou zemědělských podniků. Krávy a voly se obvykle přes den pasou a v noci jsou ustájeny ve stájích, kde dostávají další krmivo.

Pro dokončení výkrmu krav a volů je nutná doba výkrmu nejméně šest měsíců před porážkou. Proto se v souladu s galicijskou tradicí zvířata před porážkou drží ve stájích nebo se alespoň omezí jejich pohyb na poli.

#### *Specifičnost produktu*

Průměrný podíl vnitrosvalového tuku u jatečně upravených těl „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je vyšší než 5,6 %, což je výrazně více než průměrné hodnoty u jiných jatečně upravených těl krav a volů. To je považováno za pozitivní faktor, který je klíčový pro senzoryckou kvalitu masa (jeho chuť, křehkost, šťavnatost a chutnost).

Maso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ má dobrý lipidový profil, který se vyznačuje vysokým relativním obsahem mononenasycených a polynenasycených mastných kyselin. Kromě toho je poměr n-6/n-3 mastných kyselin vynikající, neboť je v průměru nižší než 2,05.

#### *Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí, lidskými faktory a specifickými vlastnostmi produktu*

Produkce masa v Galicii se řídí smíšeným systémem, v němž se střídá pastva s krmením ve stájích. Podniky využívají vlastní zdroje krmiva a přebytky sklizně a produkují prorostlé maso, které vyniká svými vlastnostmi a senzoryckou kvalitou.

Krmivo tvoří píce, především velmi produktivní trávy a luskoviny, jejichž ekotypy a odrůdy jsou ceněny pro svou přizpůsobivost místnímu prostředí. Díky nim a minimálnímu období výkrmu v délce šesti měsíců, během něhož je energetický příjem z krmiva pro krávy a voly doplňován vyzrálou a nezralou kukuřičnou silází, obilnými šroti a také krmnými směsmi, obsahují jatečně upravená těla „Vaca Gallega – Buey Gallego“ výše uvedené procento vnitrosvalového tuku, které je vyšší než průměrné hodnoty ostatních jatečně upravených těl.

Tradiční zvyk nechat skot na pastvě, krmivo, které z nejméně 80 % pochází z Galicie, kde převažují acidofilní druhy trav, a chemické složení vody v regionu dávají jatečně upraveným tělům „Vaca Gallega – Buey Gallego“ dobrý lipidový profil s převahou mononenasycených a polynenasycených mastných kyselin nad nasycenými mastnými kyselinami. Díky těmto faktorům má maso také vůni živočišného tuku, dlouhotrvající masovou chuť a mírně nakyslou dochuť, které jsou pro tento chráněný produkt typické.

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu je uvedena ve *Zprávě osvědčující souvislost mezi zeměpisnou oblastí a kvalitou galicijského hovězího a volského masa*, kterou vypracovala organizace Fundación Centro Tecnológico da Carne (11. dubna 2016).

#### *Dobrá pověst*

Maso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je ceněno spotřebiteli a často zmiňováno v kulinářských textech z 19. a 20. století. V roce 1878 Museros y Rovira uvedl: „*Jeho maso je libové a má vynikající chuť díky krmení, které dostává.*“ V roce 1894 ho Ángel Muro, přední gurmán španělské kulinářské historie, popsal takto: „*Kvalitní hovězí maso z krávy nebo vola, sytě tmavě červené barvy, s žilkami jako mramor.*“

Podle mnoha odborníků patří toto maso k vybrané skupině masa, které je považováno za jedno z nejlepších na světě, a to jak v lahůdkářstvích, tak i ve vysoké gastronomii mnoha zemí. (Šéfkuchař Stéphane Décotterd na svých internetových stránkách [www.stephanedecotterd.com](http://www.stephanedecotterd.com) poznamenal: „Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?“ („Galicijské hovězí maso: nejlepší maso na světě?“) v textu zveřejněném 11. února 2017 a v deníku *El Mundo* napsal novinář Manuel Darriba článek s názvem „El buey gallego. 1 600 kilos de la mejor carne del mundo“ („Galicijský býk:“ „1 600 kilogramů nejlepšího masa na světě“), který vyšel 8. listopadu 2009). Maso „Vaca Gallega – Buey Gallego“ je známým a vyhlášeným produktem, což dokazuje skutečnost, že se nachází ve specializovaných řeznictvích, na jídelních lístcích špičkových restaurací a v pokrmech připravovaných známými šéfkuchaři.

Ve vnitrostátních i mezinárodních médiích se objevují četné zmínky, jako např.: novinář Carlos Herrera v časopise *XL Semanal*: „...když v baru lňaki v Balmasedě hodili kousek na gril, otevřelo se doslova nebe. Byl to pořádný kus galicijského hovězího...“ (8. dubna 2018); novinářka Marie-Claire Digby v deníku *The Irish Times*: „Nejlepší kus hovězího, který kdy šéfkuchař Gareth Smith jedl, byl z jedné z těchto galicijských krav...“ (2. prosince 2016). Maso příznivě hodnotila také řada kritiků jídla (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendelová atd.), bloggerů a tvůrců veřejného mínění specializujících se na hovězí maso z krav a volů.

#### **Odkaz na zveřejnění specifikace produktu**

<https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego-de-condiciones-IGP-Vaca-Gallega-Buey-Gallego-febreiro-2022.pdf>