

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE

af 26. november 2018

om offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende* af ansøgningen om godkendelse i henhold til artikel 53 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af en væsentlig ændring af varespecifikationen for betegnelsen »Lechazo de Castilla y León« (BGB)

(2018/C 432/03)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 50, stk. 2, litra a), sammenholdt med artikel 53, stk. 2, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Spanien har sendt en ansøgning om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen for »Lechazo de Castilla y León« (BGB) i overensstemmelse med artikel 49, stk. 4, i forordning (EU) nr. 1151/2012.
- (2) Kommissionen har i henhold til artikel 50 i forordning (EU) nr. 1151/2012 behandlet ansøgningen og konkluderet, at den opfylder betingelserne i forordningen.
- (3) For at muliggøre indsigelse i overensstemmelse med artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012 skal ansøgningen om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen for den registrerede betegnelse »Lechazo de Castilla y León« (BGB), jf. artikel 10, stk. 1, første afsnit, i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ⁽²⁾, herunder det ændrede enhedsdokument og henvisningen til offentliggørelsen af den pågældende varespecifikation, offentliggøres i *Den Europæiske Unions Tidende* —

BESTEMT FØLGENDE:

Eneste artikel

Ansøgningen om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikationen for den registrerede betegnelse »Lechazo de Castilla y León« (BGB), jf. artikel 10, stk. 1, første afsnit, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014, herunder det ændrede enhedsdokument og henvisningen til offentliggørelsen af den pågældende varespecifikation, er indeholdt i bilaget til denne afgørelse.

I henhold til artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012 giver offentliggørelsen af denne afgørelse ret til at gøre indsigelse mod den ændring, der er nævnt i stk. 1, inden for tre måneder fra datoen for offentliggørelsen af afgørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Udfærdiget i Bruxelles, den 26. november 2018.

På Kommissionens vegne

Phil HOGAN

Medlem af Kommissionen

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014 om fastlæggelse af regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36).

BILAG

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET
OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»Lechazo de Castilla y León«

EU-nr.: PGI-ES-02188 — 26.9.2016

BOB () BGB (X)

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Navn: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León
Adresse: Ctra. La Aldehuela, No 23
49029 Zamora
Zamora
SPANIEN

Tlf. +34 980 525340/616007356
E-mail: info@lechazodecastillayleon.es

Den ansøgende sammenslutning repræsenterer de kollektive interesser for producenterne af »Lechazo de Castilla y León« og har en legitim interesse i ansøgningen om ændring af varespecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »Lechazo de Castilla y León«, hvis beskyttelse den også har ansøgt om.

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen

- ☐ Produktets betegnelse
- ☒ Beskrivelse af produktet
- ☒ Geografisk område
- ☒ Bevis for oprindelse
- ☒ Produktionsmetode
- ☐ Tilknytning
- ☒ Mærkning
- ☒ Andet (kontrolinstans).

4. Type ændring

- ☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.
- ☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. Ændringer

Ændring nr. 1

Beskrivelse af produktet: Ophævelse af kravet om kontrol af maksimal levende vægt for spædlam på tidspunktet for slagtning på slagteriet.

Der anmodes om, at målingen af levende vægt ved slagtningen på slagteriet udgår, idet den overlapper med vejningen af slagtekroppen, der allerede kontrolleres, og som er mere præcis og objektiv, og som den hænger direkte sammen med.

Takket være kontrollen af slagtekroppens vægt og opretholdelsen af vigtigere krav med henblik på bestemmelse af kvaliteten af spædlammens slagtekrop, f.eks. fodertype, farve, slagtekroppens bygning og fedningsgrad — parametre, der alle fremgår af varespecifikationen for BGB »Lechazo de Castilla y León« — opfylder produktet fortsat de kvalitetskriterier, der er fastlagt vedrørende kødet fra lammene med den beskyttede geografiske betegnelse.

Endvidere skal det præciseres, at klassificeringen og mærkningen af slagtekroppene med den beskyttede geografiske betegnelse »Lechazo de Castilla y León« kræver undersøgelse af hver enkelt slagtekrop. Hvis en slagtekrop ikke falder inden for det vægtinterval, der er fastsat i varespecifikationen, bliver den automatisk afvist. De slagtekroppe, hvis vægt er i overensstemmelse med varespecifikationen, underkastes en kontrol af de øvrige parametre (slagtekroppens bygning, kødets farve, farven på det synlige fedtlag, mængden af nyrefedt, net osv.).

Tekst, der udgår

Levende vægt ved slagtingen: 9-12 kg.

Ændring nr. 2

Beskrivelse af produktet: Ophævelse af kravet om kontrol af dyrets slagtealder.

Udtrykket spædlam betyder, at lammet endnu dier moderfåret. Det er således direkte knyttet til lammets foder og ikke alderen. Alderen følger af det tidspunkt, hvor lammet naturligt vænnes fra.

Ophævelsen af dette krav har til formål at hindre dobbeltkontroller, idet denne parameter er direkte knyttet til andre parametre, der indgår i varespecifikationen og således er genstand for kontrol, f.eks. af slagtekroppens vægt, farven og fedningsgraden.

Det foreslås at ophæve kravet om kontrol af slagtealderen, idet den individuelle kontrol af slagtekroppen garanterer overholdelsen af kvalitetsparametrene som defineret i varespecifikationen.

De kriterier, der anvendes til at definere kvaliteten af en slagtekrop fra denne type ungdyr, som kun mælkefodres, er primært farven, fedningsgraden og vægten.

Slagtekroppens vægt er tæt knyttet til slagtealderen, idet slagtekroppens vægt stiger med dyrets alder.

De kontroller, der er fastsat i varespecifikationen, er tilstrækkelige til at garantere, at dyret udelukkende har fået modernælk indtil slagtetidspunktet, hvilket er et afgørende element, som giver produktet dets egenart. Der findes i øvrigt kontroller, der har til formål at garantere, at spædlammene udelukkende er blevet ernæret med modernælk:

- registrering og periodiske kontroller af de opdræt, hvor lammene alene mælkefodres
- kontrol af slagtekroppens farve: lyserød eller perlemorshvid (farven skyldes mælkefodringen)
- kontrol af det synlige fedtlag, nettet og nyrefedt (vokshvid farve, nyrerne dækket af mindst 50 % fedt på overfladen)
- organoleptisk analyse af slutproduktet.

Klassificeringen og mærkningen af slagtekroppene med den beskyttede geografiske betegnelse »Lechazo de Castilla y León« foregår ved individuel inspektion af slagtekroppene, hvorunder ovennævnte parametre kontrolleres. Det er således kontrollen af slagtekroppens vægt og farve og fedningsgraden af spædlammene, der garanterer, at dyrene ikke slagtes senere end de fyldte 35 dage, og at de er blevet ernæret med modernælk. Et dyr, der præsenteres med henblik på klassificering ved en alder af over 35 dage, og som har haft en normal og harmonisk vækst, vil have en slagtekrop, hvis vægt ligger over den fastsatte maksimale vægt for slagtekroppen, og vil blive afvist. Selv hvis dyret var over 35 dage gammelt, og slagtekroppen ikke oversteg den fastsatte maksimale vægt for slagtekroppen (meget usædvanligt), ville det blive afvist ved klassificeringen, idet dyret ikke ville udvise harmoniske proportioner, det ville mangle nyrefedt, og det ville have en mørkere farve.

Det er således kontrollen af slagtekroppens vægt og farve og fedningsgraden af spædlammene, der garanterer, at dyrene ikke slagtes senere end de fyldte 35 dage, og at de er blevet ernæret med modernælk. Denne ændring har ingen indflydelse på fremstillingsmetoden og påvirker ikke kvaliteten af slutproduktet.

Tekst, der udgår

Alder ved slagtingen: op til 35 dage.

Ændring nr. 3

Beskrivelse af produktet:

Ordlyden i dette afsnit er blevet ændret for at undgå enhver forveksling mellem slagtekroppens vægt og produktets præsentation, og oplysningerne om oprindelsen til det lokale udtryk »lechazo« (spædlam eller »mælkelam«) er blevet suppleret. Muligheden for at præsentere produktet i halve kroppe og primære udskæringer er også blevet tilføjet blandt de forskellige præsentationer af produktet som følge af udviklingen i forbrugernes spisevaner, der skyldes sociodemografiske forandringer i befolkningen, som medfører ændrede forbrugsmønstre. Et af disse ændrede forbrugsmønstre i form af efterspørgsel efter fødevarer i mindre pakninger, skyldes, at familierne skrumper i størrelse, uden at de dog går på kompromis med kvaliteten af fødevarerne.

Aktuel ordlyd af varespecifikation:

Ved »lechazo« forstås et moderfårs lam, han eller hun, der endnu dier. Dette udtryk bruges i Duero-dalen.

De får, der egner sig til opdræt af »Lechazo de Castilla y León«, tilhører følgende racer:

- Churra
- Castellana
- Ojalada,

og alene krydsningsafkom af disse racer er tilladt.

Et spædlam med betegnelsen »Lechazo de Castilla y León« opfylder følgende betingelser:

- han- eller hunspædlam
- levende vægt ved slagtingen: 9-12 kg
- alder ved slagtingen: op til 35 dage.

Den beskyttede geografiske betegnelse »Lechazo de Castilla y León« omfatter slagtekroppe i kategorierne »extra« og »primera« som fastsat i den gældende kvalitetsstandard, der har følgende karakteristika:

- slagtekroppens vægt: to præsentationer:
 - a) uden hoved, plucks eller net: 4,5-7 kg
 - b) med hoved, plucks og net: 5,5-8 kg
- fedtets egenskaber: vokshvidt synligt fedtlag. Nettet dækker hele slagtekroppen. Nyrerne er dækket af fedt på mindst halvdelen af overfladen
- slagtekroppens bygning: retlinet til subkonveks profil.

Harmoniske proportioner.

Let afrundede sider.

- Kødets farve: perlemorshvid eller lyserød.
- Kødets karakteristika: meget mørt kød med let fedtmarmorering mellem musklerne, meget saftigt og meget blød struktur.

Lammenes føde består udelukkende af modermælk.

Ændres som følger:

Produktet fremstilles af moderfårets lam, han eller hun, som er født og opvokset i den selvstyrende region Castilla y León, af racen churra, castellana, ojalada eller krydsningsafkom heraf og udelukkende mælkefodret.

Udtrykket »lechazo« (spædlam eller »mælkelam«) er et lokalt udtryk, som kommer af ordet »leche« (mælk) og betegner et lam, han eller hun, der stadig dier moderfåret.

Den geografiske betegnelse »Lechazo de Castilla y León« dækker slagtekroppe, der har følgende karakteristika:

- slagtekroppens vægt: 4,5-7 kg. Hvis slagtekroppen sælges med hoved og plucks, er vægten 1 kg højere
- slagtekroppens klassificering: kvalitetskategori A ifølge det gældende EU-handelsklasseskema for fårekroppe
- præsentationer: slagtekrop med hoved og plucks, slagtekrop uden hoved eller plucks, halv slagtekrop og primære udskæringer
- slagtekroppens bygning: retlinet til subkonveks profil, harmoniske proportioner og let afrundede sider
- fedtets egenskaber: vokshvidt synligt fedtlag. Nettet dækker hele slagtekroppen. Nyrerne er dækket af fedt på mindst halvdelen af overfladen
- kødets farve: perlemorshvid eller lyserød
- kødets karakteristika: meget mørt kød med let fedtmarmorering mellem musklerne, meget saftigt og meget blød struktur.

Ændring nr. 4

Geografisk område:

Det geografiske produktionsområde, som tidligere var begrænset til visse kommuner med megen korndyrkning, er blevet udvidet til at omfatte samtlige kommuner i den selvstyrende region Castilla y León. Denne udvidelse er baseret på oplysninger om korndyrkningsarealet, som fremgår af de seneste års angivelser i henhold til den fælles landbrugspolitik og omfatter alle kommuner i denne region, og på den historiske forekomst af fåreopdræt af de lokale racer churra, castellana og ojalada i hele regionen Castilla y León. Analysen af disse oplysninger viser, at 94,57 % af kommunerne i Castilla y León er korndyrkningsområde — men på baggrund af tilknytningen, som ifølge varespecifikationen bygger på kombinationen af lokale får og korndyrkningsområde, der knytter slutproduktet til det geografiske område, er det rimeligt at udvide produktionsområdet til hele regionen Castilla y León, idet antallet af kommuner, der kan udelukkes, er ubetydeligt.

Produktionen er således tilladt i yderkanten af regionen, hvor man i øvrigt finder frodige naturlige græsgange, som spiller en vigtig rolle i besætningsens foder.

Det geografiske område, der foreslås omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Lechazo de Castilla y León«, indebærer en forøgelse på 36 443 km² i forhold til de 57 784 km², der fremgår af den varespecifikation, som er registreret i øjeblikket.

Aktuel ordlyd af varespecifikation:

Produktionsområde: kommuner i Castilla y León, som er sammenfaldende med den naturlige udbredelse af racerne churra, castellana og ojalada (varespecifikationen indeholder en liste over kommuner i det geografiske område, som det ikke er nødvendigt at gengive her).

Slagtning- og afpudsningens område: regionen Castilla y León.

Ændres som følger:

Det geografiske område for produktion, slagtning og afpudsning af de beskyttede spædlam omfatter hele den selvstyrende region Castilla y León.

Ændring nr. 5

Bevis for oprindelse:

Afsnittet er fuldstændig omformuleret, hovedsagelig for at forbedre forståelsen og tilpasse teksten til gældende lovgivning.

Der er tilføjet præciseringer om dyreracernes renhed på bedrifterne og mælkefodringen af spædlammene for at garantere visse væsentlige elementer, som giver produktet dets særlige træk.

Identificeringen af dyrene på bedriften ændres: Varespecifikationen fastsætter i øjeblikket, at dyrene identificeres ved et øremærke i venstre øre med to store bogstaver (opdrættets identifikationsmærke) fulgt af dyrets nummer og fødselsdato. Denne identifikation er ikke fastlagt i gældende lovgivning og indebærer, at dyret skal have to øremærker.

Identificeringen af lammene ændres derfor: Den kan ske før afgang fra bedriften og ikke ved fødslen som angivet i den gældende varespecifikation, i overensstemmelse med gældende lovgivning (artikel 4, stk. 6, i *Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina*).

Den nye ordlyd indeholder nye oplysninger om kontrol med dyretransporten, som er vigtige for dyrenes velfærd og for kødets karakteristika.

Afsnittet om udvalget for klassificering af slagtekroppe er udgået, idet det ikke længere stemmer med certificeringsproceduren.

Påskriften på de mærkater, der ledsager produktet under transporten, omtales ikke længere, eftersom disse mærkater er beskrevet i afsnittet om mærkning, og det præciseres, at denne identifikation skal ske på slagteriet.

Bestemmelserne i artikel 4, stk. 2, i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 er blevet tilføjet.

Også kontrollen med produktionen, transporten og slagtningen af spædlammene er blevet tilføjet foruden afpudsningen og klassificeringen af slagtekroppene.

Kontrollen af slutproduktet ved organoleptisk undersøgelse i laboratoriet, hvor der findes erfaring, udstyr, infrastruktur og personale i fornødent omfang til at varetage disse opgaver, er også blevet føjet til dette afsnit.

Henvisningerne til kontrolorganet udgår for ikke at bidrage til at hindre varernes fri bevægelighed og den frie udveksling af tjenesteydelser.

Aktuel ordlyd af varespecifikation:

Kontrol og certificering

Spædlam, der egner sig til fremstilling af kød med den beskyttede geografiske betegnelse, kommer fra registrerede bedrifter.

De beskyttede spædlam skal være født og opvokset på bedrifter med fårehold beliggende inden for det i punkt C angivne produktionsområde.

De identificeres ved fødslen ved påsætning af et øremærke i venstre øre med to store bogstaver (opdrættets identifikationsmærke) fulgt af dyrets nummer og fødselsdato, som fremgår af fødselsattesten.

Slagtningen og afpudsningen foregår i slagterier, parterings- og emballeringslokaler, der er opført i kontrolorganets erhvervsregister.

Kontrolorganet udpeger via udvalget for klassificering af slagtekroppe de slagtekroppe på baggrund af punkt B, der kan opnå den beskyttede geografiske betegnelse. Disse forsynes med en »Lechazo de Castilla y León«-mærkat, der gør det muligt at identificere det beskyttede produkt.

Alle slagtekroppe, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, og som sendes i omsætning, skal være forsynet med denne mærkat, som altid skal være påført kontrolorganets logo, slagtedatoen og et identifikationsnummer, uden hvilket de ikke kan afsættes.

Uanset den type emballage, som produktet afsættes i, skal det være forsynet med kontrolorganets nummererede garantisejl påsat på produktionsstedet i overensstemmelse med kontrolorganets regler og altid sådan, at det ikke kan genbruges.

Oplysningerne på mærkaterne, etiketterne og kontrolorganets kontrolelementer skal altid stemme overens.

Slagtekroppene, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, må kun afsendes af virksomheder, der er registreret hos kontrolorganet, således at deres kvalitet ikke ændres og ikke skader BGB'ens omdømme.

Ændres som følger:

Kun bedrifter med fårehold indskrevet i de relevante officielle registre, som kan garantere deres dyreracers renhed, vil kunne fremstille spædlam omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse.

Bedrifterne skal være beliggende inden for det afgrænsede område, og spædlammene skal være født og opvokset på disse bedrifter uden andet foder end modermælk.

Lammene identificeres før afgang fra bedriften i overensstemmelse med gældende lovgivning, idet identifikationen ligeledes er påført BGB-logoet.

Transporten af lammene til slagteriet foregår i behørigt godkendte køretøjer, og dyrene skal transporteres sammen med deres ledsagedokumenter.

Slagtningen, afpudsningen, parteringen, emballeringen og distributionen af det beskyttede kød foregår udelukkende i lokaler og anlæg hos de erhvervsdrivende, der er indskrevet i kontrolinstansens registre.

Produktet, der bringes i omsætning, kan til hver en tid identificeres, og oplysningerne på mærkater, etiketter og andre kontrolelementer skal stemme overens. Identificeringen foregår på slagteriet.

Kødet med den beskyttede geografiske betegnelse må kun afsendes af virksomheder, der er registreret, således at kvaliteten heraf ikke ændres og ikke skader BGB'ens omdømme.

Alle erhvervsdrivende skal kunne:

- a) identificere leverandøren, mængden og oprindelsen af alle modtagne partier af spædlam
- b) identificere mærkede slagtekroppes aftager, mængde og bestemmelsessted
- c) fastslå tilknytningen mellem hvert parti levende lam jf. litra a) og hvert parti mærkede slagtekroppe jf. litra b).

Produktionen, transporten, slagtningen og afpudsningen af spædlammene såvel som klassificeringen af slagtekroppene er underlagt kontrol.

Kontrollen af de organoleptiske egenskaber ved kødet sker ved analyser udført i et laboratorium, hvor der findes erfaring, udstyr, infrastruktur og personale i fornødent omfang til at varetage disse opgaver.

Ændring nr. 6

Produktionsmetode:

Dette afsnit er gennemgribende omredigeret: de dele, der allerede er nævnt andetsteds, eller som er dækket af bestemmelser eller forbud i gældende lovgivning, udgår.

Henvisningen til transport af dyrene frem til slagteriet om morgenen udgår, eftersom slagterierne i dag drives i døgndrift.

Henvisningen til slagtingen af dyrene maksimalt 10 timer efter deres ankomst til slagteriet udgår og er erstattet af en henvisning til de frister, der er fastsat i gældende lovgivning.

Endelig angives det fremover i afsnittet, ved hvilke temperaturer kødet skal opbevares, i overensstemmelse med grænserne i gældende lovgivning for denne type produkter, og at markedsføringen af de mærkede slagtekroppe kan ske mere end otte timer efter slagtingen, når de emballeres under forhold, der muliggør en længere holdbarhed.

Henvisningerne til den godkendelse, der er givet af kontrolorganet, eller til den kontrol, som dette udfører, udgår også for ikke at bidrage til at hindre varernes fri bevægelighed og den frie udveksling af tjenesteydelser.

Aktuel ordlyd af varespecifikation:

Slagtekroppene med den beskyttede geografiske betegnelse kommer fra spædlam af de racer, der er anført i punkt B, og krydsningsafkom heraf, og som udelukkende mælkefodres.

Kontrolorganet kan fastsætte obligatoriske standarder for opdrætspraksis og håndtering af besætningen og for kvaliteten af det foder, der gives moderfårene.

Fåret må under ingen omstændigheder få vækstfremmere eller andre lignende produkter.

Området, hvor slagting og afpudsning af slagtekroppene foregår, svarer til den selvstyrende region Castilla y León.

Transporten af dyrene til slagteriet foregår i behørigt godkendte køretøjer og under overvågning af, at dyrene ikke kommer til skade eller lider overlast, der kan påvirke deres tilstand eller fysiske integritet.

Det skal undgås at gribe fat i dyrenes hud, slå dem og stable dem under transporten. Transporten skal foregå om morgenen, helst tidligt, og lange ruter undgås.

Hvis får, der skal omfattes af BGB, befinder sig i et opsamlingsområde samtidig med får, der ikke skal, skal de transporteres i separate bure i køretøjet og parkeres i separate zoner i hviletiden.

Hviletiden skal være så kort som muligt og under alle omstændigheder bestemmes i samråd med kontrolorganets tekniske afdeling.

Alle de dyr, der skal være omfattet af BGB, slagtes den dag, de ankommer til slagteriet, og altid inden for 10 timer.

De slagtes adskilt fra andre dyr.

Slagtingen og/eller håndteringen af de dyr, hvis slagtekroppe kan omfattes af BGB, skal foregå på virksomheder, der er behørigt indskrevet til formålet i de pågældende og godkendte registre i overensstemmelse med de gældende bestemmelser for det nationale marked og EU.

Under alle omstændigheder skal hovedet skilles fra kroppen ved det øvre nakkeled.

Kølingen af slagtekroppene foregår i kølerum ved 4 °C indtil dagen efter slagtingen. Slagtekroppene skal herefter opbevares i kølerum ved 1 °C i maksimalt 5 dage.

Salgsperioden må ikke overstige otte dage fra slagtedatoen.

Ændres som følger:

Spædlammene skal være født og opvokset på registrerede bedrifter med fårehold og må ikke forlade stedet før markedsføringen.

Spædlammenes føde består udelukkende af modermælk.

Varigheden af transporten af lammene til slagteriet sker i overensstemmelse med gældende lovgivning eller efter de standarder, der gælder i stedet.

Hvis får, der skal omfattes af BGB, befinder sig i et opsamlingsområde samtidig med får, der ikke skal, skal de transporteres sådan, at de to grupper ikke blandes.

Alle dyr, der er omfattet af BGB, slagtes i den periode, der er fastsat i gældende lovgivning, og adskilt fra andre dyr.

Slagtningen, afpudsningen og/eller parteringen af dyrene foregår på virksomheder, der er behørigt indskrevet til formålet i de pågældende registre.

I givet fald skal hovedet skilles fra kroppen ved det øvre nakkeled.

Efter slagtningen opbevares slagtekroppene på køl på slagteriet ved en temperatur på mellem 1 og 7 °C indtil markedsføringen.

Salgsperioden for kødet er som fastsat i varespecifikationen maksimalt otte dage efter slagtningen. Hvis kødet sælges emballeret eller opbevaret under forhold, der muliggør længere holdbarhed, kan salgsperioden være længere, forudsat at de karakteristika, der er beskrevet i afsnittet »Beskrivelse af produktet«, ikke ændrer sig.

Ændring nr. 7

Mærkning:

Dette afsnit beskriver, hvad der som minimum skal anføres på etiketterne. Det nye logo for BGB »Lechazo de Castilla y León« siden 2011 indsættes, og henvisningerne til godkendelsen fra eller de kontroller, der er foretaget af kontrolorganet, udgår for ikke at bidrage til at hindre varernes fri bevægelighed og den frie udveksling af tjenesteydelser.

Aktuel ordlyd af varespecifikation:

Alle slagtekroppe med betegnelsen »Lechazo de Castilla y León«, som sendes i omsætning, skal være forsynet med denne mærkat, som altid skal være påført kontrolorganets logo, slagtedatoen og et identifikationsnummer, uden hvilket de ikke kan afsættes som sådanne.

Uanset hvilken type emballage produktet afsættes i, skal det være forsynet med en nummereret garantimærkat leveret af kontrolorganet og påsat sådan, at den ikke kan genbruges.

De etiketter, der bruges til markedsføring af »Lechazo de Castilla y León«-lammet, skal godkendes på forhånd af kontrolorganet.

Ændres som følger:

Alle slagtekroppe og/eller emballager, som sendes i omsætning med den beskyttede geografiske betegnelse »Lechazo de Castilla y León«, skal være forsynet med en garantimærkat, der som minimum er påført logoet for betegnelsen, slagtedatoen og identifikationsnummeret, og som er påsat sådan, at den ikke kan genbruges.

Betegnelsens logo:



Ændring nr. 8

Kontrolinstans:

Kontrolinstansen er nu *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* (Landbrugsteknologisk institut i Castilla y León) som kompetent myndighed.

Aktuel ordlyd af varespecifikation:

Sammensætning:

Kontrollen med den beskyttede geografiske betegnelse »Lechazo de Castilla y León« foretages af kontrolorganet, som er et fagligt organ sammensat af repræsentanter for produktionssektoren.

Det består af:

- en formand
- en næstformand
- fem repræsentanter for opdrætssektoren
- fem repræsentanter for industrisektoren
- et teknisk medlem, der repræsenterer forvaltningen.

Medlemmerne udskiftes hvert fjerde år ved demokratiske valg.

Kompetenceområder:

- a. Geografisk: produktions- og forarbejdningsområder
- b. Produkter: produkter, der er omfattet af BGB i alle faser af produktion, forarbejdning, transport og afsætning
- c. Personer: personer, der er opført i de forskellige registre.

Opgaver/roller:

- udarbejdelse og kontrol af de forskellige registre
- fastlæggelse af retningslinjer, tilsyn med og kontrol af produktion, emballering og kvalitet af det beskyttede kød. Kontrollen og tilsynet varetages af inspektører, der er godkendt af de kompetente myndigheder, og som optræder upartisk i forhold til producenter og forarbejdningsvirksomheder
- kategorisering af produktet
- promovering af og forsvar for den beskyttede geografiske betegnelse
- forvaltning af det fulde ansvar og retsevnen med hensyn til at indgå forpligtelser og optræde som part i retssager; anlæggelse af sag med henblik på at repræsentere og forsvare den beskyttede geografiske betegnelse i almindelighed.

Ændres som følger:

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid
Valladolid
SPANIEN

Tlf. +34 983412034
Fax +34 983412040
E-mail: controloficial@itacyl.es

Kvalitets- og fødevareafdelingen under *Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León* er den kompetente myndighed, som varetager sine kontrolopgaver vedrørende varespecifikationen og anvendelsen af den sanktionsordning, der er fastsat i lov 1/2014 af 19. marts, Agraria de Castilla y León.

ENHEDSDOKUMENT

»Lechazo de Castilla y León«

EU-nr.: PGI-ES-02188 — 26.9.2016

BOB () BGB (X)

1. **Betegnelse**

»Lechazo de Castilla y León«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Spanien

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**3.1. *Produkttype*

Kategori 1.1 Kød (og slagteaffald), fersk

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Produktet fremstilles af moderfårets lam, han eller hun, som er født og opvokset i den selvstyrende region Castilla y León, af racen churra, castellana, ojalada eller krydsningsafkom heraf og udelukkende mælkefodret.

Den geografiske betegnelse »Lechazo de Castilla y León« dækker slagtekroppe, der har følgende karakteristika:

- slagtekroppens vægt: 4,5-7 kg. Hvis slagtekroppen sælges med hoved og plucks, er vægten 1 kg højere
- slagtekroppens klassificering: kvalitetskategori A ifølge det gældende EU-handelsklasseskema for fårekroppe
- præsentationer: slagtekrop med hoved og plucks, slagtekrop uden hoved eller plucks, halv slagtekrop og primære udskæringer
- slagtekroppens bygning: retlinet til subkonveks profil, harmoniske proportioner og let afrundede sider
- fedtets egenskaber: vokshvidt synligt fedtlag. Nettet dækker hele slagtekroppen. Nyrerne er dækket af fedt på mindst halvdelen af overfladen.
- kødets farve: perlemorshvid eller lyserød
- kødets karakteristika: meget mørt kød med let fedtmarmorering mellem musklerne, meget saftigt og meget blød struktur.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Moderfårene fodres ved græsning på stubmarker og naturlige græsgange i det afgrænsede område for at udnytte disse om sommeren mellem kornhøsten og pløjningen i begyndelsen af efteråret.

Fra tidligt forår til begyndelsen af vinteren er det de øvrige græsgange med den vegetation, der er særegen for den selvstyrende region Castilla y León, som bruges til fodring af fårene.

Om vinteren i vækstpausen og i de perioder, hvor behovet er størst (læmning og laktation), eller der er fodermangel på grund af ugunstige vejrforhold, kan grundrationen suppleres med et tilskud bestående af korn, bælgeplantearter og grøntfoder i overensstemmelse med EU's gældende lovgivning.

De dyr, der skal være omfattet af BGB, forbliver hos deres mor og dier udelukkende hos hende indtil slagtingen.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Dyrene fødes og vokser op, slagtes og parteres i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning, emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

Alle slagtekroppe og/eller emballager, som sendes i omsætning med den beskyttede geografiske betegnelse »Lechazo de Castilla y León«, skal være forsynet med en garantimærkat, der som minimum er påført logoet for betegnelsen, slagtedatoen og identifikationsnummeret, og som er påsat sådan, at den ikke kan genbruges.

Betegnelsens logo:



4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det afgrænsede geografiske område omfatter det fulde areal af den selvstyrende region Castilla y León.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Tilknytningen mellem det geografiske område og produktet »Lechazo de Castilla y León« bygger på navnets omdømme og den traditionelle produktionsmetode, ifølge hvilken dyret udelukkende fodres med modermælk, hvilket kombineret med racen churra, castellana og ojalada giver kødet dets specifikke kendetegn.

Området, hvor der opdrættes får af de tre lokale racer churra, castellana og ojalada, som er beregnet til produktion af slagtekroppe med den beskyttede geografiske betegnelse, omfatter det fulde areal af området Castilla y León. Denne region er kendetegnet ved et klima med en lang, streng vinter, hvor tågen hyppigt ligger tykt, og der både er tidlig og sen frost, og korte og ustadige somre, hvor kolde perioder veksler med hede og tørke. Nedbøren er sparsom i størstedelen af slettelandet, og forskellene er store mellem de forholdsvis ensartede sletter og de markante klimatiske kontraster i bjergene.

Castilla y León er en spansk region, hvor landbruget hovedsagelig udgøres af korndyrkning, og hvor der ikke er store muligheder for at ændre retning i produktionen på grund af begrænsninger i infrastrukturen. Af det afgrænsede geografiske områdes samlede areal udgøres 66,5 % af højtbeliggende sletteland midt i regionen, hvor der primært dyrkes korn. Yderområderne, der ligger højere og har større nedbørsmængder, giver også læ til kornmarkerne (stubmarkerne) og de frodige naturlige græsgange. Disse består af de græsser, der vokser vildt på brakjord, og de fødekilder, der udgøres af forskellige buskarter som f.eks. lyngarter, soløjearter (*Cistus ladeniferus* og *laurifolius*), som er de dominerende arter i kratområder i størstedelen af regionen, samt læbeblomstarter og bælgplantearter (gyvel, soløje, tornblad), timian og andre planter, der også er karakteristiske som f.eks. strand-krageklo (*Ononis tri-dentata*). De vidtstrakte subalpine græsgange domineres af katteskæg (*Nardus stricta*) og svingel (*Festuca*).

Terrænet og klimaet har betinget udviklingen af landbrugssektoren med både de begrænsninger og muligheder, der findes her i henseende til produktion. Temperaturudsvingene har begrænset udvalget af afgrøder med få temperaturskrav (korn, majs, solsikke, lucerne osv.), og vandmanglen om sommeren som følge af den mindre nedbør i sommermånederne har gjort kunstvanding nødvendig. Ligeledes har korndyrkningen i mange områder været den eneste produktionsmulighed for landmændene af miljømæssige årsager, og fåreopdrættet har været den bedste mulighed for at udnytte stubmarkerne og de ikke-kunstvandede kortlivede græsgange, idet racerne churra, castellana og ojalada er de bedst egnede til disse forhold takket være deres hårdførhed.

Manglen på rigelige og velfordelte græsgange året rundt til fodring og den regelmæssige produktion af velnærede lam har bevirket, at besætningerne i højere grad er blevet rettet mod mælkeproduktion, idet lammene så slagtes i en meget ung alder.

Hulemalerierne i kommunen Las Batuecas i Salamanca, der stammer fra tiden omkring kelternes invasion, er det ældste vidnesbyrd om fårehold og -opdræt i det nuværende Castilla y León. Men alle bedrifterne har oplevet et stort opsving takket være betydningen af *Honrado Concejo de la Mesta de Pastores* (forening af opdrættere med græsningskifte), anerkendt af Alphonse X Le Sage som »en opdrætterforening, som planlagde fordelingen af græsgangene, tidsplanen for udnyttelse af naturressourcerne osv.«.

Områdets fysiske karakteristika og de naturbestemte og menneskelige faktorer i regionen Castilla y León har skabt et traditionelt produktionssystem med ekstensivt og semi-intensivt opdræt, som er kendetegnet ved udnyttelse af græsgange og naturressourcer og et fåreopdræt, hvor avlsdyrene opdrættes i et system med en blanding af opstaldning og græsning og med lam, der udelukkende er mælkefodrede. De lokale racer churra, castellana og ojalada og krydsafkom heraf er bedre egnede til dette produktionssystem og giver et produkt af glimrende kvalitet, der takket være mælkefodringen er kendetegnet ved meget hvidt og mørkt kød, som kun har en let fedtmarmorering mellem musklerne.

Produktionssystemet og den tidlige slagtealder er bestemt af de lokale miljømæssige betingelser, de anvendte racers særlige træk, bl.a. den beskedne størrelse, og den opdrætstradition, der er forankret i regionen. Lammets alder og vægt på slagtetidspunktet påvirker fedtningsgraden og fedtets konsistens samt kødets farve, smag og lugt.

Slagtningen i en tidlig alder og opfedningen alene på modermælk giver kødet fra »Lechazo de Castilla y León«-spædlam en karakteristisk perlemorshvid eller lyserød farve. Det karakteristiske meget møre og saftige kød skyldes lammens lave vægt på slagtetidspunktet og mælkefodringen, som tilsammen bevirker, at kollagenet i kødet er mindre stabilt ved tilberedningen, hvorfor kødet bliver mere mørt.

Slagtekroppene af spædlam har i øvrigt en stor mængde knogler i forhold til muskler, eftersom de er meget unge og ikke er færdige med deres muskeltvækst, hvilket også forklarer den beskedne fedtmarmorering mellem musklerne.

Selv om de slagtes i en ung alder, har »Lechazo de Castilla y León«-spædlam en forholdsvis høj indre og ydre fedtningsgrad. Det skyldes, at mælkeindtaget ad libitum tilfører et energioverskud, der som følge af disse racers beskedne vækst lagres i form af fedt. Beviset for, at lammet udelukkende har fået modermælk, er, at fedtlaget på dets nyrer dækker mindst halvdelen af overfladen. Dette synlige, vokshvide fedtlag giver kødet en særlig karakteristisk lugt.

»Lechazo de Castilla y León«-spædlam imødekommer forbrugernes store efterspørgsel efter slagtekroppe med meget lav vægt, lav fedtningsgrad og lyst kød, hvilket gør det muligt at markedsføre dem til høje priser.

Traditionelt stegt lam har i århundreder været en yndlingsret i Castilla y León. Lammesteg har i århundreder været den bedste måde at fejre en begivenhed på blandt venner eller i familiens skød.

Spædlammet omtales også i kogebøger (*Secretos de los Chefs: técnicas y trucos de 50 estrellas Michelin* (kokkens hemmeligheder: tricks og teknikker fra 50 Michelin-stjerner), af Bon Vivant, 2008, forord af Ferran Adrià) og i gastronomiske magasiner (*De Origen*, *Carnicas 2000*, *Eurocarne*, *Siburitas*, *Argi*, *la guía de Turismo gastronómico de España 2009 de Anaya* osv.) og i den gastronomiske håndbog i stegt lam udgivet af foreningen af kokke, der steger spædlam, i Castilla y León.

Man finder ligeledes henvisninger til kvaliteten i undersøgelser som den, der er foretaget på veterinærfakultetet på Zaragozas universitet med titlen »Identifikation af og samspil mellem kødets kvalitet og sammensætning af forskellige europæiske fåreracer. Tilpasning til forbrugernes præferencer«, hvoraf det fremgår, at spædlam er forbrugernes foretrukne.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende gennemførelsesforordning)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/registros/2017_05_10_Pliego_Lechazo_I_G_P.pdf
