

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESAFGØRELSE**af 24. juni 2019****om offentliggørelse i *Den Europæiske Unions Tidende* af en ansøgning 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 »Gall del Penedès« (BGB)**

(2019/C 217/06)

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 »Gall del Penedès« (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 gøre det muligt at indgive indsigelser, jf. artikel 51 i forordning (EU) nr. 1151/2012, bør ansøgningen om godkendelse af en væsentlig ændring af varespecifikation for den registrerede betegnelse »Gall del Penedès« (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 »Gall del Penedès« (BGB), jf. artikel 10, stk. 1, første afsnit, i Kommissionens 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 24. juni 2019.

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

»GALL DEL PENEDÈS«

EU-nr.: PGI-ES-01308-AM01 – 25.7.2018

BOB () BGB (X)

1. Ansøgende sammenslutning og legitim interesse

Consell Regulador de la IGP Gall del Penedès
C/Hermenegild Clascar, 1-3, Planta baja
Consejo Comarcal de l'Alt Penedès
08720 Vilafranca del Penedès
Barcelona
Spanien.

E-mail: agricultura@ccapenedes.cat
Tlf. +34 938900000

Kontrolorganet for den beskyttede geografiske betegnelse »Gall del Penedès« repræsenterer alle de fjerkræbedrifter og produkter, der er omfattet af »Gall del Penedès« BGB, og har en legitim interesse i at indgive denne ansøgning om en ændring.

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 (specificeres)

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. Ændring(er)

Beskrivelse af produktet

- Som det fremgår af beskrivelsen af produktet omfatter »Gall del Penedès« BGB »fersk kød fra kyllinger (hanner og hunner) af den forbedrede race Sort Penedesenca af den traditionelle race Penedesenca«. I varespecifikationen henvises der kun til hannernes vægt, da det oftest er hanner, der holdes af avlerne. Da der imidlertid er betragtelig forskel på hannernes og hunnernes endelige vægt, er det nødvendigt at differentiere mindstevægten for hver enkelt slagtekropstype efter køn. Dette er grunden til, at der skal indføres en lavere vægt for hunnerne.

Følgende tekst i både enhedsdokumentets (afsnit 3.2. »Beskrivelse af produktet«) og varespecifikationens (afsnit B.2 »Produktkarakteristik«):

»Mindstevægten er 1,5 kg for en slagtekrop, hvor indmaden er udtaget (plukket, indmad udtaget og uden hoved, fødder, hjerte, lever eller kråse), og 2 kg for en slagtekrop, hvor indmaden er delvist udtaget (plukket og indmad udtaget, men med hoved og fødder).«

erstattes af følgende:

»Mindstevægten:

- for en slagtekrop, hvor indmaden er udtaget (plukket, indmad udtaget og uden hoved, fødder, hjerte eller kråse): 1,2 kg for hunner og 1,5 kg for hanner.
 - for en slagtekrop, hvor indmaden er delvist udtaget (plukket og indmad udtaget, men med hoved og fødder): 1,7 kg for hunner og 2 kg for hanner.«
- Minimumsfoderværdierne i de relevante afsnit i enhedsdokumentet (3.3. Foder og råvarer) og i varespecifikationen (E.1 »Produktionssystemet«) ændres. Følgende tekst:

»Foderet består af følgende:

- 58-60 % majs
- 33,5-35,5 % soja og derivater heraf
- 5-5,5 % druekerner.«

erstattes af:

»Foderet består af følgende:

- 55-60 % majs
- 30-35,5 % soja og derivater heraf
- 5-5,5 % druekerner.«

Minimumsprocentdelen for majs og soja (og derivater heraf) ændres for at give producenterne større fleksibilitet og mulighed for at tilpasse sig dyrenes ernæringsmæssige behov i løbet af deres udvikling.

Produktionsmetode

- I underafsnittet om »Karakteristika og styring af udearealer« i varespecifikationen (afsnit E.1 »Produktionssystemet«) reduceres minimumsstørrelsen af udearealet. Helt præcist skal sætningen: »Minimumsoverfladearealet af udearealet, der er til rådighed pr. kylling, er 2 m².«

erstattes af følgende: »Minimumsoverfladearealet af udearealet, der er til rådighed pr. kylling, er 1 m².«

Minimumsoverfladearealet af udearealet reduceres, fordi hønsegårdens størrelse på tidspunktet for udarbejdelsen af varespecifikationen blev beregnet ud fra, hvordan bedrifterne bedst kunne organiseres hensigtsmæssigt og med henblik på at forvalte markerne ifølge traditionelle metoder. De traditionelle udearealer var imidlertid ikke alle lige store med hensyn til tilgængeligt overfladeareal og ofte ikke indhegnede, hvilket betød, at det var vanskeligt at måle, hvor stort det optimale overfladeareal skulle være, for at dyrene kunne udvikles og trives på passende vis. Dette førte til, at arealets størrelse blev overvurderet.

Med tiden er det blevet påvist, at dyrene ikke udnytter al den tilgængelige plads. Det har også givet problemer at forvalte denne ubenyttede plads, da den vokser til med uønsket ukrudt, der er svær at holde nede. Dette tiltrækker også vilde dyr, der trænger ind på området, hvilket øger de sundhedsmæssige risici. Herudover er alle dyrene ikke enten udendørs eller indendørs på bedriften samtidig, men skiftevis, hvilket reelt giver mere plads pr. kylling.

Da det tilgængelige overfladeareal aldrig udnyttes fuldt ud, betyder denne reduktion ikke nogen ændring med hensyn til kødets kvalitet eller dyrenes velfærd.

— I samme underafsnit i varespecifikationen skal perioden for udearealers udtagning af drift, ændres. Teksten:

»Udearealer skal tages ud af drift i mindst 8 uger (herunder i perioden efter kyllingernes aflivning og ind til det næste hold kyllinger er klar til at komme udenfor) for at jord og planter kan gendannes.«

erstattes af følgende:

»Udearealer skal tages ud af drift for at jord og planter kan gendannes under hensyntagen til perioden efter kyllingernes aflivning, og indtil næste hold kyllinger er klar til at komme udenfor.«

Denne ændring af perioden for udearealernes udtagning af drift begrundes i de mange jordbundstyper på de forskellige bedrifter samt de sæsonmæssige udsving og det skiftende middelhavsklima i området, hvilket betyder, at det er meget vanskeligt at fastsætte en bestemt periode for udtagning af drift. Derfor er den fastsatte periode for udtagning af drift fjernet, og det er nu op avlerne selv at beslutte, hvordan udearealerne skal styres på grundlag af deres egen erfaring og knowhow.

ENHEDSDOKUMENT

»GALL DEL PENEDÈS«

EU-nr.: PGI-ES-01308-AM01 — 25.7.2018

BOB () BGB (X)

1. Navn

»Gall del Penedès«

2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren

3.1. Produkttype

Kategori 1.1. Fersk kød (og spiseligt slagteaffald)

3.2. Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1

Produktet med den beskyttede geografiske betegnelse »Gall del Penedès« er fersk kød fra kyllinger (hanner og hunner) af den forbedrede race Sort Penedesenca af den traditionelle race Penedesenca.

Produktet er kendetegnet ved sin smag, fjerkrækroppens rødlig farve og kød og muskler, som er faste og saftige.

Racen er langsomt voksende og meget robust med stor vitalitet og en let, middelhavstypisk bygning, og kødet er tæt. Den er modstandsdygtig over for den varme og kulde, der er typisk for Middelhavsområdet.

»Gall del Penedès«-kyllinger opdrættes i hønsehuse med adgang til udendørsarealer året rundt, og druekerner er et karakteristisk træk i deres foder.

Druekernerne giver kødet unikke organoleptiske egenskaber, hvilket fremgår af rapporten om den sensoriske og kemiske analyse foretaget af Institut de Recerca i Tecnologia agroalimentàries (IRTA — institut for landbrugsfødevarerforskning og -teknologi) med titlen *Inclusió de granet de raïm en el pinso per la IGP del Gall del Penedès* (anvendelse af druekerner i foder til kyllinger med den beskyttede geografiske betegnelse »Gall del Penedès«) (Amadeu Francesch Vidal, februar 2012):

»Kød fra dyr, som fodres med foder, der indeholdt 5 % druekerner, havde en mere nøddeagtig lugt og en mindre udtalt lugt af bark, havde en anden smag end almindelige kyllinger og var mindre sød og mere metallisk med en mere fibrøs konsistens ...«

»Kød fra dyr, som fodres med foder, der indeholder 5 % druekerner, har vist sig at have et betydeligt højere indhold af umættede fedtsyrer, hvilket skyldes det højere indhold af linolsyre. Det gør kødet sundere.«

Mindstealderen for slagtning af »Gall del Penedès«-kyllinger er 98 dage.

»Gall del Penedès«-fjerkrækroppe klassificeres i kategori A (i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 543/2008). Fjerkrækroppen har ikke noget overskydende fedt, skindet er hvidt, kødet er rødt, og fødderne er sorte med hvide fodsåler.

Mindstevægten:

- for en slagtekrop, hvor indmaden er udtaget (plukket, indmad udtaget og uden hoved, fødder, hjerte eller kråse): 1,2 kg for hunner og 1,5 kg for hanner.
- for en slagtekrop, hvor indmaden er delvist udtaget (plukket og indmad udtaget, men med hoved og fødder): 1,7 kg for hunner og 2 kg for hanner.

»Gall del Penedès«-fjerkrækroppe sælges fersk, enten hele eller udkåret.

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

»Gall del Penedès«-kyllingernes foder er baseret på det traditionelle foder i det geografiske område, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, og tilpasset til nutidige blandinger og landbrugsfødevareteknikker. Det særlige ved foderet er, at det indeholder druekerner.

Foderet består af følgende:

- 55-60 % majs
- 30-35,5 % soja og derivater heraf
- 5-5,5 % druekerner.

I de sidste syv dage inden slagtningen kan foderet være baseret på mindst 90 % korn og 5-5,5 % druekerner.

Anvendelse af animalsk fedt er forbudt, med undtagelse af mælkeprodukter.

3.4. *Specifikke produktionsetaper, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

»Gall del Penedès«-kyllinger opdrættes i det afgrænsede geografiske område.

Kyllingerne ankommer til fjerkræproduktionsbedrifter til opfødning, når de er 24-48 timer gamle. Når de når en alder af 42-56 dage, får kyllingerne adgang til udendørsarealer. De opdrættes i mindst 98 dage.

3.5. *Særlige regler for udkæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som den registrerede betegnelse henviser til*

Slutproduktet bestemt til forbrug under denne beskyttede geografiske betegnelse skal være tydeligt mærket med ordene IGP »Gall del Penedès« eller *Indicación Geográfica Protegida* »Gall del Penedés« og den beskyttede geografiske betegnelses eget logo.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

»Gall del Penedès«-kyllinger opdrættes i et geografisk område, der omfatter 73 kommuner:

- alle kommuner i distriktet Alt Penedès (27)
- alle kommuner i distriktet Baix Penedès (14)
- alle kommuner i distriktet Garraf (6)

- følgende kommuner i distriktet Anoia: Argençola, La Llacuna, Cabrera d'Igualada, Piera, Masquefa, Hostalets de Pierola, Vallbona d'Anoia, Capellades, La Torre de Claramunt, Carme, Orpí, Santa Maria de Miralles, Bellprat, Sant Martí de Tous, Santa Margarida de Montbui, Vilanova del Camí, La Pobla de Claramunt, Castellolí, El Bruc, Òdena, Igualada, Rubió, Jorba, Montmaneu og Copons (25)
- Rodonyà kommune i distriktet Alt Camp (1).

5. Tilknytning til det afgrænsede geografiske område

Tilknytningen til det geografiske område er baseret på det omdømme, som produktet har opnået gennem tiden, og som bekræftes af mundtlige overleveringer, dokumenter, messer og markeder, og det særlige produktionssystem, der anvendes af opdrættere i området og hænger tæt sammen med vindyrkningstraditionen i produktionsområdet.

Det geografiske produktionsområde for den beskyttede geografiske betegnelse svarer til den historiske region el Penedès, som er kendetegnet ved at være oprindelsesstedet for den traditionelle Penederenga-race, hvorfra »Gall del Penedès« stammer, og ved primært at være et vindyrkningsområde, hvor ca. 80 % af landbrugsjorden bruges til at dyrke druer inden for området for vin med de beskyttede oprindelsesbetegnelser Penedès og Cava. Man kan sige, at »Gall del Penedès« som følge af el Penedès specifikke karakter og afgrøder, fremstilles parallelt med regionens karakteristiske vin og mousserende vin.

Opdræt, forbrug og markedsføring af »Gall del Penedès« har i århundreder udgjort en del af den almindelige oplæring af regionens landbrugere. Skriftlige kilder, mundtlige overleveringer og kunstværker bevidner, at disse fugle blev holdt på alle gårde, både som mad til familien og som kilde til husholdningens indkomst over tid, da deres intenst rødbrune æg (kendt som »ou rogenç de Vilafranca« (røde æg fra Vilafranca)) blev solgt og var meget efterspurgt på de lokale markeder (Vilafranca- marked, hvoraf der findes beskrivelser helt tilbage til det 12. århundrede) og markedet i Barcelona. »Gall del Penedès«-kød nød også stor anseelse som illustreret ved *Fira del Penedès*, en messe, der er blevet afholdt siden det 12. århundrede, om som senere fik navnet *Fira de Sant Tomàs* og er nu kendt som *Fira del Gall*. Messen er blevet afholdt hvert år uden undtagelse og gav de af regionens landbrugere, hvis bedrifter var små, mulighed for at vise og sælge deres produkter, hvorved de traditionelle fødevarer, der er baseret på vindyrkning, blev bevaret.

I dette miljø samledes regionens landbrugere på markeder og messer, hvor de videregav deres ekspertise inden for opdræt af »Gall del Penedès« og konsoliderede regionens typiske produktionssystem, hvor drueskind blev brugt som foder til kyllingerne. Pressede druers skind (kendt som »brisa«) blev tørret på markerne, inden de blev givet til fuglene. I 1937 blev det i forbindelse med en undersøgelse vedrørende fjerkræfoder bemærket, at druekerner er yderst nærende for kyllinger på grund af deres høje fiberindhold og forholdsvis store indhold af fedt og visse proteiner og kulhydrater. I dag har avlere tilpasset den traditionelle praksis i området ved at tilføje druekerner til foderblandingen.

»Gall del Penedès«-kyllingers foder, der omfatter druekerner og dermed bevarer forbindelsen mellem foderet og regionens vindyrkningstradition, bidrager til produktets smag, mens den kendsgerning, at fuglene opdrættes i hønsehuse med adgang til udendørsarealer året rundt, bidrager til kødets rødlige farve og kødets faste konsistens og saftighed.

I dag er »Gall del Penedès« emne for flere artikler i den regionale presse, kampagner til fremme af regionale produkter af høj kvalitet (Barcelona byråd og Alt Penedès distriktsråd via programmer som *Productos de la Terra* (landbrugsprodukter) og *la Gastroteca*) og forskning (Fundación Alicia, IRTA osv.).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i denne forordning)

Den konsoliderede udgave af varespecifikationen kan ses på dette websted:

<http://gencat.cat/alimentacio/modificacion-pliego-igp-gall-penedes>