

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2017/C 120/17)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ANSØGNING OM ÆNDRING

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽²⁾

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»TERNERA DE EXTREMADURA«

EU-nr.: ES-PGI-0105-01129 — 8.7.2013

BGB (X) BOB ()

1. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

- Produktets betegnelse
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Bevis for oprindelse
- Produktionsmetode
- Tilknytning
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet [kontrolorgan]

2. **Type ændring**

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

3. **Ændringer***Beskrivelse af produktet*

For at sikre en mere præcis terminologi og undgå misforståelser i hele dokumentet fjernes følgende sætning: »i første generation kan dyr, der fremkommer ved krydsning, anvendes til avl, men i anden generation kun til kødproduktion« og erstattes af følgende sætning: »hundyr, der er avlet ved krydsning med udefrakommende racer, og som er omfattet af nærværende BGB, må ikke anvendes til avlsformål«.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 1. Erstattet af forordning (EU) nr. 1151/2012.

Afsnittene om drifts- og fodringsbetingelser, der gentages i punkt E »Beskrivelse af produktionsmetoden«, fjernes.

Udtrykket »forhåndsgodkendte fodermidler« erstattes af »godkendte fodermidler« og nævnes senere i punkt E »Beskrivelse af produktionsmetoden«, som præciserer de tilladte fodertilskud.

I lyset af de erhvervsdrivendes arbejdsmetoder øges den periode, hvori pH-værdien kan måles (fra 24 til 48 timer), eftersom dyrene slagtes på forskellige tidspunkter, men ankommer til opskæringsvirksomheden samtidig. Der tilføjes desuden flere zoner, hvor pH kan måles, med henblik på undersøgelse af dette parameter på slagtekroppe til opskæring.

Bevis for, at produktet har oprindelse i det geografiske område

D.2 Certificeringskontrol.

Det afsnit, der beskriver de racer, som kan levere kød, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Ternera de Extremadura«, og som er gentaget og beskrevet i punkt B »Beskrivelse af produktet«, fjernes.

For at sikre overensstemmelse med det nye certificeringssystem i henhold til standard UNE-EN45011 ændres visse afsnit, der beskriver den kontrol, som de erhvervsdrivende foretager i henhold til varespecifikationen, og kontrol- og certificeringsorganets rådgivende udvalgs tilsyn med, at nævnte varespecifikation er overholdt.

Blanding af dyr, der tilhører opdræt, som er registreret under den beskyttede geografiske betegnelse, og andre dyr er tilladt, så længe de tilhører samme transportparti, og deres identifikation bevares. Det sker for at lette transporten for små bedrifter. Denne blanding tillades, da man vurderer, at når samme transportkøretøj til slagteriet anvendes af forskellige bedrifter, der tilhører andelsselskaber eller producentsammenslutninger, hvoraf visse bruger deres anlæg til både dyr omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse og andre dyr, er det ikke nødvendigt at adskille dem i forbindelse med læsningen og transporten til slagteriet.

Beskrivelse af fremstillingsmetoden

Teksten i afsnittet om moderkøernes foder ændres for at præcisere indholdet heri.

I denne henseende fjernes og omformuleres følgende stykker som følger:

- Ordene »bælgplanter og fiberkoncentrater« fjernes og erstattes af »proteinagrøder og andre råvarer, altid af vegetabilsk oprindelse, samt nødvendige mineraler og vitaminer«.
- Følgende stykke udgår: »Tilsynsrådet offentliggør positivlister over de råvarer, der er tilladt i dyrenes foder.«

Det accepteres, at dyr, som er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, slagtes, og at slagtekroppene opskæres på samme tid som slagtekroppe fra dyr, der ikke er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse, så længe de holdes adskilt og kan identificeres. Denne ændring foretages med henblik på tilpasning til slagteriernes praksis og har ingen indflydelse på produktets identifikation og sporbarhed.

I dette afsnit ændres de stykker, der beskriver tilsynsrådets kontrol, fordi de ikke er i overensstemmelse med det nuværende certificeringssystem, og de erhvervsdrivendes kontrol med kravene i varespecifikationen, således som den udføres på nuværende tidspunkt, og kontrol- og certificeringsorganets tilsyn med overholdelsen af varespecifikationen i overensstemmelse med det nye certificeringssystem i henhold til standard UNE-EN-45011 eller enhver standard til erstatning heraf beskrives.

Kontrolorgan

Tilsynsrådets kontaktoplysninger er blevet opdateret. Kontrol- og certificeringsorganet er uafhængigt af ansøgeren og akkrediteret af E.N.A.C. til certificering af fødevarer i henhold til kriterierne i standard UNE-EN-45011 (akkreditering nr. 109/C-PR188).

Kriterierne er efterfølgende tilpasset til standard ISO/IEC 17065:2012.

Mærkning

Med henblik på at give forbrugerne mere nøjagtige oplysninger om slutproduktet for så vidt angår første- og andengenerationskrydsninger (oplysninger, som er vanskelige at kontrollere, og som ikke fremgår af den endelige identifikation af produktet) skal det på etiketten nævnes, hvilken krydsningsgeneration kødet stammer fra.

Alle henvisninger til sporbarheden fjernes i dette afsnit, da de ikke er en del af mærkningen.

I afsnittet: »Slagtningen af dyrene og udskæringen af slagtekroppene...« udgår ordet »ikke«, og sætningen »så længe de er adskilt og kan identificeres« indsættes.

Henvisningen til brug af varemærket fjernes.

Lovgivning

Dette afsnit fjernes, da det ikke er relevant efter vedtagelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ^(?).

Formelle ændringer

Ordet »nærværende« er blevet fjernet i de stykker, hvor det anvendes til at henvise til varespecifikationen, nemlig:

- i andet stykke i rubrikken med titlen »Elementer, der beviser, at produktet stammer fra det geografiske område«
- i tredje stykke i rubrikken med titlen »Beskrivelse af fremstillingsmetoden«
- i andet stykke i rubrikken med titlen »Mærkning«.

Feltet »Tilknytningen mellem det geografiske område og produktets kvalitet« er ikke afkrydset i ansøgningen, efter- som ændringerne udelukkende vedrører formen (flytning og fjernelse af gentagelser).

Første, fjerde og femte stykke i punkt 3 »Produktions- og forarbejdningssystem« fjernes, fordi de gentages i punkt B »Beskrivelse af produktet«.

Andet og tredje stykke i punkt 3 »Produktions- og forarbejdningssystem« fjernes, fordi de gentages i punkt E »Beskrivelse af fremstillingsmetoden«.

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer ^(*)

»TERNERA DE EXTREMADURA«

EU-nr.: ES-PGI-0105-01129 — 8.7.2013

BGB (X) BOB ()

1. Betegnelse

»Ternera de Extremadura«

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

Betegnelsen »Ternera de Extremadura« er udelukkende forbeholdt kød fra slagtekroppe af ekstensivt opdrættet kvæg af de lokale racer »Retinta«, »Avileña-Negra Ibérica«, »Morucha«, »Blanca Cacerña« og »Berrendas« og krydsninger af disse med »Charolais«- og »Limousin«-racerne, som er fuldt ud tilpasset det omgivende miljø, samt krydsninger mellem de nævnte lokale racer.

Kød omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Ternera de Extremadura« skal have følgende karakteristika:

- I) Ternera: Dyr, der slagtes i en alder fra 7 til 12 måneder minus en dag. Kød med skinnende rød farve, hvidt fedt, fast konsistens, let fugtighed og fin tekstur.
- II) Añejo: Dyr, der slagtes i en alder fra 12 til 16 måneder minus en dag. Kød med en farve mellem klar rød og purpurrød, hvidt fedt, fast konsistens, let fugtighed og fin tekstur.

^(?) Se fodnote 1.

^(*) Se fodnote 2.

III) Novillo: Dyr, der slagtes i en alder fra 16 til 36 måneder. Kød med kirsebærrød farve, flødefarvet fedt, fast konsistens, let fugtighed, fin tekstur og moderat intramuskulært fedtniveau.

De nævnte slagtekroppe skal opfylde følgende normer:

1. — Slagtekroppe i klasse A og E ifølge Rådets forordning (EØF) nr. 1208/81 ^(³).
2. — Kropsbygning: E, U, R, O.
3. — Fedningsgrad: 2, 3 og 4.
4. — Hygiejne: i overensstemmelse med EØF-normer og nationale normer.
5. — pH-værdi 24-48 timer efter slagtning i *Longissimus dorsi* ved 5.-6. ribben og/eller skuldermusklerne og/eller tykkammen og/eller låret for slagtekroppe til opskæring.

3.3. Råvarer (kun for forarbejdede produkter)

—

3.4. Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse)

Moderkøerne holdes i en ekstensiv produktionsform med de til denne svarende metoder og den traditionelle anvendelse af naturressourcer. Som foder anvendes græs fra græsgangene eller andet foder fra økosystemet i Extremadura, som er tilgængeligt hele året, om nødvendigt suppleret med halm, hø, korn, proteinafgrøder og andre råvarer, altid af vegetabilsk oprindelse, samt nødvendige mineraler og vitaminer.

Kalvene bliver hos mødrene og dier, indtil de er mindst 5 måneder gamle.

Det er under alle omstændigheder udtrykkeligt forbudt at anvende produkter, der kan have indflydelse på dyrets normale vækst og udvikling, jf. den gældende lovgivning.

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

De specifikke etaper af produktionen (kælvning, opdræt, slagtning og opskæring) finder sted i det afgrænsede geografiske område.

3.6. Særlige regler vedrørende udkæring, rivning eller emballering osv.

—

3.7. Specifikke mærkningsregler

Med henblik på at give forbrugerne mere præcise oplysninger om slutproduktet for så vidt angår krydsning, skal mærkningen indeholde en angivelse af, hvilken krydsningsgeneration kødet stammer fra.

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske produktionsområde for dyr, hvis kød kan få den beskyttede geografiske betegnelse »Ternera de Extremadura«, omfatter følgende distrikter og de deri beliggende kommuner:

Albuquerque, 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 og Valencia de Alcántara.

Forarbejdningsområdet er det samme som produktionsområdet.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. Det geografiske områdes egenart

Omkring 35 % af området er dækket af kratvegetation (cistusrose, Montpellier-soløjebusk (*cistus monspeliensis*), torngyvel, lyng osv.) og lavskov (steneg, korkeg, farveeg, pyrenæisk eg osv.), mens resten er græsarealer, der kan benyttes af kvæget.

Husdyrarterne i Extremadura består overvejende af lokale racer med nær tilknytning til det mest typiske miljø i regionen (»dehesa«). De bidrager alle, takket være deres hårdførhed og omfattende evne til at tilpasse sig vanskelige miljøer, til at vedligeholde og forbedre økosystemet ved at gøde jorden, forbedre græsgangenes kvalitet og bremse træbevoksningen. Det skal dog påpeges, at størstedelen af bedrifterne avler disse racer ved at krydse dem med spansk kødkvæg med henblik på at tilpasse produktionen til de aktuelle krav på markedet.

⁽³⁾ EUT L 123 af 7.5.1981, s. 3.

De racer, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Ternera de Extremadura«, er optimalt tilpasset de ekstreme temperatur- og nedbørsforhold, da de er modstandsdygtige over for både kulde og varme og vandmangel i tørkeperioder.

Dehesa-arealernes økosystem er gennem århundrederne blevet skabt ved menneskets påvirkning af middelhavsskov-områderne, og det omfatter store arealer i Extremadura, hvor kvægproduktionen traditionelt er indgået i en ekstensiv driftsform med balance mellem dyrearterne (tamme og vilde), miljøet og den menneskelige påvirkning. Den ekstensive driftsform hænger snævert sammen med udnyttelsen af de meget store græsange til opdræt af kvæg, der i kraft af sin type har tilpasset sig miljøet perfekt. Det hårde klima og jordens ringe kvalitet har været medvirkende til, at kvægbruget er blevet så vigtigt.

Dehesa-kvægbruget er karakteriseret ved, at dyrene fuldt ud udnytter de tilgængelige græsningsmuligheder og herigennem dækker en stor del af deres energiforbrug. En stor mangfoldighed af blomster, herunder mange etårige selvsåede planter, giver ekstra foderreserver.

Træbevoksningerne har stor betydning, i og med at de bidrager til at øge ressourcernes forskellighed.

I den træbevoksede del af dehesa-arealerne finder man navnlig steneg (*Quercus ilex*) og korkeg (*Quercus suber*) og i mindre omfang farveeg (*Quercus lusitanica*), kastanje (*Castanea sativa*) og stilkeg (*Quercus robur*). Fra træerne kommer bl.a. agern, kviste og blade, som kvæget æder, når græsproduktionen er lille.

Der findes også en kratvegetation, og her er de hyppigst forekommende planter cistusrose (*Cistus ladaniferus*), gyvel (*Sarothamnus scoparius*), sort cistusrose (*Cistus monspeliense*) og torngyvel (*Genista* sp.).

Græsgangene kan alt efter jordbundsforholdene klassificeres på følgende måde:

- græsgange på granitgrund
- græsgange på skifergrund
- græsgange på aflejringer fra tertiærtiden og kvartærtiden
- majadales (græsgange)
- andre græsgange i særlige områder: i bjergområder.

Udover græsgangene finder man i dehesa-økosystemet også en produktion af agern, korn til foderbrug (hvede, byg, havre og rug), bælgplanter (kikærter, bønner osv.), kork, brænde, trækul m.m. Der er derfor ikke tvivl om, at dehesa-arealerne i en landbrugsregion som Extremadura har meget stor økonomisk betydning, og de tegner sig da også for 45 % af den lokale landbrugsproduktion.

Forskellige undersøgelser (jf. Espejo Díaz, M; García Torres, S, Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas) har vist, at de kvalitetsegenskaber, som forbrugeren primært efterspørger, øges betydeligt hos de racer, der opdrættes på græsgangene.

5.2. Produktets egenart

Undersøgelsen »Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado bovino de las dehesas españolas« (Specifikke og særlige kendetegn ved kød fra kvægbrug i de spanske dehesa-områder), som blev præsenteret i forbindelse med det internationale symposium om karakterisering af opdrættede produkter fra »dehesa«-området, som blev afholdt i Mérida (Badajoz, Spanien), EAAP, publikation nr. 90 fra 1998, belyser den kendsgerning, at kød, der er omfattet af den beskyttede geografiske oprindelsesbetegnelse »Ternera de Extremadura«, stammer fra racer, der benævnes »Razas de la Dehesa«, og at organoleptiske analyser (foretaget af uddannede grupper af smagsdommere og forbrugere) klart viser deres kvalitet og meget værdsatte særlige karakteristika.

Det kød, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Ternera de Extremadura«, defineres således som et produkt af høj kvalitet på grund af sine organoleptiske egenskaber (mørhed, saftighed og smag).

5.3. Sammenhængen mellem det geografiske område og produktets kvalitet eller egenskaber (for BOB) eller produktets særlige egenskaber, omdømme eller andre kendetegn (for BGB)

Som følge af de forskellige racers sameksistens er alle racer — fra de primitive racer på den iberiske halvø til de nutidige racer og krydsninger heraf — anerkendt som racer »fra Extremadura«.

Krydsningen af »Blanca Cacerena« med den sorte stamme har således givet racen »Ganado barroso cacereño«, og krydsning med »Colorada extremeña« har givet den nutidige race »Retinta«. Disse krydsninger var værdigt repræsenteret ved de nationale kvægkonkurrencer i 1913. »Cacereña« blev efterfølgende præsenteret som race i 1922, 1926 og 1930 (sidstnævnte to år i form af »paradas de Cabestros«) og blev ligeledes præsenteret i 1953, 1956 og 1959, hvorefter racen forsvandt for at dukke op igen i 1975 i forbindelse med en udstilling i et parti fra en statslig besætning (A. Sánchez BELDA, Publicaciones de Extensión Agraria 1984).

Også på det gastronomiske område findes der beskrivelser, som kæder kalvekød sammen med Extremaduras køkken, i flere opskrifter, f.eks. dampet kalvesteg à la La Vera (»Ternera asada al estilo de la Vera«) (Cocina Tradicional de La Vera de José V. Serradilla Muñoz, 1992, 3^e édition 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera, Cáceres), indbagt kalv (»Envueltillos de Ternera«) (La cocina día a día. Cocina extremeña de Ana María Calera, 1987, Plaza y Janes S.A.), oksebøffer à la Extremadura (»Chuletas de vaca a la extremeña«) (Gran Enciclopedia de la Cocina d'ABC, 1994, Ediciones Nobel S.A., Madrid) og entrecôte à la Cáceres (»Entrecot al modo de Cáceres«) (Cocina Extremeña de Tecló Villalón et Pedro Plasencia, 1999, Editorial Everest).

Der findes desuden historiske henvisninger til opdrættet i det 20. århundrede. Sammenslutningen af producenter af avlsprodukter fra Extremadura, »Sociedad Productos de la Ganadería Extremeña«, blev således stiftet den 10. januar 1927 med henblik på drift af det kommende slagteri i Mérida. Et par år senere, omkring 1930, fandt man blandt de forskellige produkter, hvor størstedelen af produktionen blev afsat uden for regionen, kødkvæg, hvoraf 62 % (samlet levende vægt) blev afsat på de udenlandske markeder (Extremadura: L'histoire, Archivo Ediciones Extremeñas, SL 1997).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP_TerneraDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf.
