

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2011/C 96/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates ⁽¹⁾ Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ÄNDERUNGSANTRAG

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9

„CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO/EUSKAL OKELA“

EG Nr.: ES-PGI-0105-0175-18.07.2008

g.g.A. (X) g.U. ()

1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Herstellungsverfahren
- Zusammenhang
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

2. Art der Änderung(en):

- Änderung des Einzigen Dokuments oder der Zusammenfassung.
- Änderung der Spezifikation der eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

- Änderung der Spezifikation, die keine Änderungen des veröffentlichten Einzigsten Dokuments erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006),
- Vorübergehende Änderung der Spezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006).

3. **Änderung(en):**

Die beantragten Änderungen betreffen die folgenden Rubriken der Spezifikation:

3.1 *Beschreibung:*

Die vorgeschlagenen Änderungen betreffen einerseits die geschützten Rassen und andererseits die Fleischarten und ihre Merkmale. Sie entsprechen dem Antrag des Tierhaltungssektors der Autonomen Gemeinschaft Baskenland.

Die Änderungen werden vorgeschlagen, um die gegenwärtige Praxis besser zu reflektieren, den Anliegen der Verbraucher in Bezug auf eine transparentere Etikettierung Rechnung zu tragen, die Spezifikation an die seit der Antragstellung erfolgten legislativen Änderungen anzupassen und neue Vorschriften für die Fleischqualität einzuführen. Das Ziel besteht im Wesentlichen darin, das Produkt besser an die Markterfordernisse anzupassen, um seine Rentabilität und Wettbewerbsfähigkeit zu verbessern.

3.2 *Ursprungsnachweis:*

Die Änderung dieser Rubrik ist einerseits durch die notwendige Anpassung der geltenden Gesetzgebung gerechtfertigt und andererseits durch die notwendige Einbeziehung der Futtermittelhersteller in die Wertschöpfungskette, da die Tierernährung für die Herstellung des Erzeugnisses eine ausschlaggebende Rolle spielt.

Damit die geografische Angabe den Bestimmungen von Artikel 11 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 entspricht, dem zufolge die Produktzertifizierungsstellen die Voraussetzungen der Europäischen Norm EN 45011 oder des ISO-Leitfadens 65 erfüllen müssen, ist es ferner angezeigt, den Hinweis in dieser Rubrik der Spezifikation auf die Norm EN 45004 zu streichen.

3.3 *Herstellungsverfahren:*

Die Änderung dieser Rubrik wird den seit der Antragstellung erfolgten legislativen Änderungen und der Notwendigkeit gerecht, neue Vorschriften für die Fleischqualität einzuführen.

3.4 *Zusammenhang:*

Der Änderungsvorschlag betrifft die geschützten Rassen, zu denen nun auch die einheimische Rasse „Terreña“ gehört.

EINZIGES DOKUMENT

VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES

„CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO/EUSKAL OKELA“

EG Nr.: ES-PGI-0105-0175-18.07.2008

g.g.A. (X) g.U. ()

1. **Name:**

„Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels:**

3.1 *Erzeugnisart:*

Klasse 1.1: Frisches Rindfleisch (einschließlich Innereien)

3.2 Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt:

Frisches Fleisch von Rindern der Rassen Pirenaica, Limousin, Pardo-Alpina, Blonde, Terreña und ihren Kreuzungen, die in der Autonomen Gemeinschaft Baskenland traditionsgemäß aufgezogen werden. Bei Kreuzungen beträgt der Genanteil der jeweils genannten Rasse mindestens 50 %.

Obgleich es fünf geschützte Rassen gibt, ist die im Baskenland heimische Rasse Pirenaica dennoch dominierend.

Je nach Alter der Tiere, von denen das Fleisch stammt, unterscheidet man zwischen drei Fleischarten:

- „Txahala-Txekorra“: Fleisch von 8 bis 24 Monate alten Tieren,
- „Zaharra“: Fleisch von 24 bis 84 Monate alten Tieren,
- „Idia“: Fleisch von 24 bis 59 Monate alten Kastraten.

Vorgaben für die einzelnen Fleischarten in Bezug auf:

- Fleischigkeit: „Txahala-Ternero/a“: Klassen S, E, U und R des Klassenschemas EUROPA; „Zaharra-Vacuno Mayor“ und „Idia-Buey“: Klassen S, E, U, R und O des genannten Schemas.
- Fettgewebe: „Txahala-Txekorra“: mindestens „Klasse 2“; „Zaharra“ und „Idia“: mindestens „Klasse 3“.
- Fleischfarbe: Das Fleisch darf keine anomale Färbung aufweisen und entspricht je nach Fleischart dem Alter und dem Fettgewebeanteil des Tieres.
- Chemische Merkmale: Bei allen Fleischarten müssen die Schlachtkörper einen pH-Wert von 5,9 oder weniger aufweisen, gemessen 24 Stunden nach der Schlachtung im Muskel *Longissimus dorsi*.
- Mindestreifung: Das Fleisch muss ab dem Tag der Schlachtung für sieben Tage (im Falle von Fleischteilen der Handelsklassen Extra und I A) und für drei Tage (bei anderen Fleischteilen) reifen. Für abgepacktes Fleisch richtet sich die Reifungszeit nach der Art der Haltbarmachung, der Größe und dem Angebotszustand des Produktes sowie nach vorgegebenen technischen Kriterien.

3.3 Ausgangsmaterial (nur bei Verarbeitungserzeugnissen):

—

3.4 Futtermittel (nur bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs):

Die Tiere werden natürlich ernährt: frisches Gras, Trockenfutter, Heu und Stroh; auf der Positivlistegeführtes Material wie ganzes oder gemahlene Getreide, Leguminosen, Eiweißpflanzen und Kleie sowie Futtermittel aus eigenem Anbau können zugefüttert werden.

Alle Futtermittel (ob aus eigenem Anbau oder Handelsware) müssen zur Verfütterung an Tiere der g.g.A. „Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela“ zugelassen sein.

Futtermittel für Tiere in der Wachstums- und Ausmastphase müssen aus Ausgangsmaterialien und Produkten bestehen, die in einer veröffentlichten Positivliste geführt sind.

Der Anteil des Futtermittels an Edelmetallen (Getreide, Leguminosen und Eiweißpflanzen) muss mindestens 80 % betragen bzw. 85 %, wenn Kleie zugesetzt wird.

3.5 Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Das Fleisch muss von Tieren stammen, die in der Autonomen Gemeinschaft Baskenland und in Betrieben geboren und aufgezogen wurden, die für „Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela“ eingetragen sind. Die Tiere werden in Schlachthöfen innerhalb des Erzeugungsgebietes geschlachtet, um die organoleptischen Eigenschaften der Schlachtkörper zu erhalten und auf diese Weise zu verhindern, dass die Fleischqualität transportbedingt beeinträchtigt wird. Klassifizierte und für konform befundene

Schlachtkörper werden gekennzeichnet. Die gesamte Kette (vom Haltungsbetrieb bis zum Endverbraucher) wird kontrolliert, um, wie in der Spezifikation vorgesehen, die Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu gewährleisten.

Die eingetragenen Tiere werden traditionsgemäß aufgezogen, wobei nach Maßgabe der Spezifikation der Gesundheit und dem Wohlbefinden der Tier zuträgliche Bedingungen gewährleistet sein müssen und insbesondere auf tiergerechte Fütterung geachtet wird.

Die von den zuständigen Behörden den einzelnen Haltungsbetrieben und Tieren zugewiesenen Kennungen werden in den Betrieben überprüft und eingetragen. Die Wirtschaftsgebäude müssen in Bezug auf Fläche, Einstreu, Beleuchtung und Lüftung eine Reihe von Bedingungen erfüllen, und grundsätzlich muss garantiert sein, dass keine Umweltbedingungen vorherrschen, die den Tieren schaden.

Die Dauer des Transports zum Schlachthof darf vier Stunden nicht überschreiten; stressauslösende Faktoren, die die Qualität des Endproduktes beeinträchtigen könnten, sind zu vermeiden.

Bei sämtlichen Schlachtvorgängen (Ausbluten, Zerlegen, Kühlen, Reifen und Kennzeichnen) müssen die in der Spezifikation festgelegten Bedingungen erfüllt sein.

3.6 *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.:*

—

3.7 *Besondere Bestimmungen für die Etikettierung:*

Das Etikett muss den Vermerk „Indicación geográfica protegida: Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela“ tragen.

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Die Geburts-, Produktions-, Aufzucht- und Schlachtbetriebe von Tieren, die zur Erzeugung von Fleisch bestimmt sind, das die Kriterien für den Schutz der Ursprungsbezeichnung „Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela“ erfüllt, liegen im gesamten Gebiet der Autonomen Gemeinschaft Baskenland, das die Provinzen Alava, Gipuzkoa und Bizkaia umfasst.

Folglich kann die gesamte Autonome Gemeinschaft Baskenland als Erzeugungsgebiet des geschützten Fleisches angesehen werden.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

5.1 *Besonderheit des geografischen Gebiets:*

Die Erzeugung von Qualitätsfleisch mittels einer Bewirtschaftungsform, bei der natürliche Futtermittel zum Einsatz kommen, setzt ideale Klima- und Bodenbedingungen voraus. Dies ist einer der wichtigsten Aspekte, die das traditionell erzeugte Fleisch des Baskenlandes hervorheben.

Zu den natürlichen Bedingungen, die die Tierhaltung im Baskenland am stärksten beeinflussen, zählen Relief, Bodenzustand, Klima und nährstoffreiche Futterressourcen.

Da es sich bei der Autonomen Region Baskenland um eine Berglandschaft handelt, sind die topografischen Abgrenzungen und die Klimadingungen, die die in erster Linie auf die Tierhaltung ausgerichtete Primärproduktion beeinflussen, vorgegeben.

Das Meeresklima sorgt für feuchte Böden, die reich an Mikroorganismen sind, welche den Abbau organischer Stoffe und deren anschließende Befeuchtung beschleunigen. Vorherrschend sind humusreiche Böden, die durch A-Horizonte gekennzeichnet und ungewöhnlich reich an organischen Stoffen (braune Kalkböden in feuchten Gebieten) sind. Diese Böden sind auf kalkhaltigem, humusreichem Grund entstanden.

Der Breitengrad ist der geografische Faktor, der das Klima der Autonomen Region Baskenland am stärksten prägt. Es ist ein atlantisches Klima mit gemäßigten Temperaturen (d. h. geringen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und zwischen Sommer und Winter), das durch Niederschlagsreichtum gekennzeichnet ist (im Schnitt mehr als 1 200 mm).

Die Meeresnähe sorgt an der Küste und in den angrenzenden Gebieten für angenehme Temperaturen, deren Unterschiede jedoch ausgeprägter werden, je weiter man von der kantabrischen Küste in Richtung Ebro-Tal zieht, wo die Sommer etwas wärmer und die Winter etwas kälter sind.

Die typischste Form der Schlachttierhaltung im Baskenland ist die Wandertierhaltung zwischen Tälern und Bergen. Dieses traditionelle System ist von großer Bedeutung, denn es gestattet zum einen die Nutzung natürlicher Futtermittel und trägt zum anderen zur Landschaftspflege und Umwelterhaltung bei.

Eine Änderung oder gar Abschaffung des Systems der Wandertierhaltung würde eine tiefgreifende Veränderung des Landschaftsbildes sowie Abhängigkeit von externen Futterquellen nach sich ziehen, was wiederum intensivere Bewirtschaftungsformen voraussetzen und Umweltproblemen Vorschub leisten würde.

5.2 *Besonderheit des Erzeugnisses:*

Der Fettgewebeanteil spielt bei diesem Erzeugnis eine besondere Rolle; er wird vom baskischen Verbraucher hoch geschätzt und verleiht dem Fleisch seine besondere Note, d. h. Schlachtkörper, die die in dieser Rubrik vorgegebene Mindestanforderung nicht erfüllen, werden nicht berücksichtigt.

Anteil und Qualität des Fettgewebes sowie die Merkmale der jeweiligen Fleischarten gemäß Punkt 3.2 beeinflussen wichtige sensorische Merkmale wie Geruch, Aroma, Saftigkeit und Zartheit des Fleisches.

Die Tradition der Rindfleischerzeugung im Baskenland, wo seit der Jungsteinzeit Rinderzucht betrieben wird, ist durch zahlreiche Dokumente belegt.

Unter Verbrauchergesichtspunkten wurde im Baskenland stets mehr Rindfleisch konsumiert als im restlichen Land, und die Qualität des Fleisches wird aus vielfältigen historischen Quellen, die den Ruf dieses baskischen Produktes belegen, bestätigt.

In seinem Werk „Alimentos y guisos en la cocina vasca“ (1958) schreibt Jose Maria Busca Isusi: „Die ebenso traditionelle wie alte Praxis des Grillens auf Holzkohle (el asado) wird durch ein so altes Volk wie das unsere auf brillante Weise demonstriert. Früher wurden ganze Tierkörper über dem Holzkohlenfeuer gegrillt, und in einigen Gemeinden wird dies auch heute noch praktiziert. So ist der *chuleton*, auf dem Rost gegrilltes Rindfleisch (quergeteilter Kotelettstrang von mindestens 350 g) ein typisches und eines der ältesten Gerichte der baskischen Region, dessen Ruf weit über die Grenzen der Autonomen Gemeinschaft Baskenland hinausreicht.“

5.3 *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):*

Die geschützten Rassen — Pirenaica, Limousin, Pardo-Alpina, Blonde, Terreña und ihre Kreuzungen — werden traditionsgemäß in der Autonomen Gemeinschaft Baskenland aufgezogen.

Die Rasse Pirenaica (Pyrenäenrind) ist im Baskenland heimisch, und ihre Präsenz kann bis in die Jungsteinzeit zurückverfolgt werden. Tiere der ebenfalls heimischen Rasse Terreña wurden traditionsgemäß in der Landwirtschaft eingesetzt; besonders die Arbeit der Zugochsen dieser Rasse wurde hoch geschätzt.

Rinder der Rassen Limousin, Pardo-Alpina und Blonde haben sich an die Verhältnisse des Baskenlandes und die auf natürlicher Fütterung beruhende extensive Haltungsform angepasst. Letztere zeichnet das baskische Fleisch besonders aus, denn dank seiner klimatischen und orografischen Bedingungen verfügt das Baskenland über Weiden, die die Entwicklung der einheimischen Tierhaltung stark begünstigt haben.

Diese Haltungsform und Fütterungsart begünstigen die Ausbildung des Fettgewebeanteils, der neben der Mindestreifezeit die vom Verbraucher so hoch geschätzten Eigenschaften des Fleisches *Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela*, insbesondere in Bezug auf Geschmack, Saftigkeit und Zartheit, prägt.

Eine aktuelle Studie über g.g.A.-Schlachtkörper zur Erzeugung von *Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela* unterschiedlicher Altersklassen, Rassen und Geschlechter führt auf Basis von Messungen mit technischen Geräten zu dem Schluss, dass diese Schlachtkörper im Vergleich zu anderen Studien ähnlicher Art und selbst im Vergleich zu Studien, die die Evaluierung der Eigenschaften ein und derselben Rasse zum Ziel haben, einheitlichere physikochemische Eigenschaften aufweisen.

Das Renommee des Erzeugnisses ist weitgehend anerkannt. Jüngste Umfragen (IKERFEL, 2006, IKERFEL 2009) belegen dies: Über 90 % der Befragten erklärten spontan oder auf Befragung, das Erzeugnis zu kennen. Es ist also erwiesen, dass *Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela* im gesamten geographischen Gebiet der Autonomen Gemeinschaft Baskenland bekannt ist.

Das Fleisch verdankt seinen Ruf und sein Renommee hauptsächlich der großen kulinarischen Tradition des Baskenlandes, die von Generation zu Generation übertragen wird und zu deren wichtigsten Spezialitäten Rindfleisch im Allgemeinen und auf Holzohle gegrillte Koteletts im Besonderen gehören. So war anlässlich des XVI. Nationalen Kongresses für Autorenküche, der im April 2010 in Vitoria stattgefunden hat und auf dem Spitzenköche aus aller Welt vertreten waren, eine Sondervorführung einem Stück Rindfleisch (Kotelett) gewidmet. Ein weiteres Beispiel für die große Popularität des baskischen Rindfleisches ist eine Veranstaltung, bei der über 70 ganze Kälberschlachtkörper der Art *Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela* „al burduntzi“ (der ältesten und traditionellsten Art des Grillens) gegrillt werden. Dieses Massengrillen findet jedes Jahr im Rahmen der Volksfeste der baskischen Gemeinden statt und bietet die Gelegenheit, das Produkt und seine Vorzüge kennen zu lernen.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

Die im Anschluss an den aktuellen Änderungsvorschlag vorliegende Spezifikation kann abgerufen werden über:

http://www.nasdap.ejgv.euskadi.net/r50-4633/es/contenidos/informacion/igp_carne/es_agripes/adjuntos/pliegocondiciones.pdf
