

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

(2012/C 31/11)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß 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 ÁVILA“

EG-Nr.: ES-PGI-0117-0093-13.06.2008

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
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

2. Art der Änderung(en):

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

3.1 Beschreibung des Erzeugnisses:

Die Definition der verwendeten Rinderrassen wird ergänzt. Es dürfen Zuchtbullen der Fleischrassen Charolais und Limousin eingesetzt werden, denn sie werden am häufigsten mit Zuchtkühen der Rasse Avileña-Negra Ibérica gekreuzt.

Veranlassung für diese Ergänzung ist die gängige Nutzung dieser Tiere im g.g.A.-Gebiet, und als Begründung werden durchgeführte Studien und die daraus gezogenen Schlussfolgerungen angeführt, wonach aufgrund der Tatsache, dass auch Tiere aus der Erstkreuzung (ausschließlich mit Zuchtkühen der Rasse Avileña-Negra Ibérica) in die Definition des geschützten Erzeugnisses einbezogen werden, die Qualität des Fleisches gewährleistet ist und die Fleischigkeit des Schlachtkörpers bei gleichbleibendem Fettgeweanteil verbessert wird.

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

Die Beschreibung des Erzeugnisses stützt sich auf messbare Kriterien, wie die Schlussfolgerungen des Berichts der dem Ministerium für Wissenschaft und Innovation unterstehenden nationalen Untersuchungs- und Technologieanstalt für die Land- und Ernährungswirtschaft (INIA) über die genetische Bewertung von Tieren der Rasse Avileña-Negra Ibérica unter dem Aspekt der Schlachtkörpermerkmale (Informe „La evaluación genética de animales de la raza Avileña-Negra Ibérica para caracteres de la canal“) bestätigen.

Die Untersuchung von vier nach Geschlecht und Rasse unterteilten Gruppen, bestehend aus männlichen und weiblichen Tieren der Rasse Avileña-Negra Ibérica sowie männlicher und weiblicher Tiere aus der Erstkreuzung zwischen Zuchtkühen der Rasse Avileña-Negra Ibérica und Bullen der Rassen Charolais und Limousin, führte zu dem Schluss, dass Fleischigkeitsanteil und Schlachtausbeute bei Tieren aus der Erstkreuzung etwas höher sind. Der Fettgewebeanteil ist bei allen Schlachtkörpern ähnlich und entspricht Klasse 3 (mittel). Dieser Faktor bestimmt nachhaltig die optimale Reifung und Qualität des Fleisches.

Homogenität und Qualität des für den Verbraucher bestimmten Endproduktes werden durch den Gewichtsunterschied des Schlachtkörpers gewährleistet; außerdem wird bei Tieren aus der Erstkreuzung zwischen Zuchtkühen der Rasse Avileña-Negra Ibérica und Zuchtbullen der Rassen Charolais und Limousin eine bessere Fleischigkeit erzielt.

Darüber hinaus wird die Kategorieneinteilung der Tiere entsprechend ihrer Altersgruppe an die Etikettierungsverordnung (EG) Nr. 275/2007 angepasst.

3.2 Ursprungsnachweis:

Es werden folgende neue Vorschriften für die Herkunftssicherung eingeführt:

- Einzelkennzeichnung der Tiere durch amtliche Kennzeichnung und — bei Tieren der Rasse Avileña-Negra Ibérica — durch Ohrmarken mit Verweis auf den Zuchtbucheintrag.
- Zertifizierung des Produkts: Zertifizieren des Produktes und Kennzeichnung der Schlachtkörper, Schlachtkörperteile und -teilstücke nach Methoden, die die Rückverfolgbarkeit gewährleisten.
- Die beteiligten Betriebsinhaber führen Bestandsregister, in denen neben den bezogenen Ausgangserzeugnissen und Produkten die Partien angegeben sind, auf die sich die Käufe von Futtermittel-Ausgangserzeugnissen oder von Tieren, die zur Einstellung in ihre Betriebe stimmt sind, beziehen. Sie führen außerdem Aufzeichnungen über Kunden, Mengen und Ursprung der gelieferten Ausgangserzeugnisse oder Produkte, über die Bestimmung der zur Haltung oder Schlachtung verkauften Tiere usw. sowie Aufzeichnungen, aufgeschlüsselt nach Schlacht- oder Haltungszwecken, über die Zuordnung der abgegangenen Tiere zu Schlachtkörpern, Gruppen von Schlachtkörpern und Schlachtkörperteilen.

3.3 Geografisches Gebiet:

Der Wortlaut dieses Absatzes wird geändert, weil die eingetragene Spezifikation einen Fehler enthält. In dieser Spezifikation ist die Provinz Segovia nicht berücksichtigt, in Artikel 1 des Erlasses vom 10. November 1993, auf den in diesem Absatz Bezug genommen wird, ist sie jedoch erwähnt. Es handelt sich eindeutig um einen redaktionellen Fehler.

3.4 Erzeugungsverfahren:

Das Erzeugungsverfahren ist zwar gleich geblieben, doch wurde der Wortlaut dieses Absatzes dahingehend geändert, dass er auch Angaben zu den gängigen Bewirtschaftungsverfahren enthält: Extensivhaltung und/oder Wandertierhaltung, Umwelt- und Tierschutz.

3.5 Etikettierung:

Aktualisierung der verwendeten Kennzeichnungssysteme, der Angaben auf den Etiketten und der bei der Etikettierung zu berücksichtigenden Pflichtangaben.

Die Stempelplaketten wurden durch Etikette (das zurzeit beste System zur Kennzeichnung von Schlachtkörpern, Schlachtkörperteilen und -teilstücken) ersetzt, die die Rückverfolgbarkeit und eine umfassende Identifizierung des g.g.A.-Erzeugnisses gewährleisten.

Das von diesen Tieren stammende Fleisch ist bei Berührung fest, leicht feucht und von feiner Struktur. Seine Farbe ist kräftig hell- bis purpurrot, das Fett weiß bis cremefarben. Das Fleisch wird aufgrund seiner Zartheit und Geschmacksintensität hoch geschätzt.

„Carne de Ávila“ muss mindestens 4 Tage lang reifen.

3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

—

3.4 Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Die Tiere werden extensiv und/oder als Wandertiere gehalten und haben Zugang zu Weiden und Wäldern (Geäst, Eicheln). Die Wandertierhaltung ist ein althergebrachtes Produktionssystem, das auf der Nutzung vorhandener natürlicher Ressourcen beruht und bei dem das Vieh je nach Jahreszeit auf andere Weideplätze getrieben wird, die sich unter zeitlichen und örtlichen Gesichtspunkten gegenseitig ergänzen: Almen im Sommer und Herbst und Weideflächen mit Stein- und Korkeichenbestand im Winter und Frühjahr. Es handelt sich um extensive Haltungssysteme mit geringer Besatzdichte (im Schnitt zwischen 0,2 und 0,4 GVE/ha) in Gebieten, in denen diese Rasse traditionsgemäß aufgetrieben wird und die ansonsten nur sehr schwer zu bewirtschaften wären. In Zeiten von Futterknappheit erhält das Vieh Ergänzungsnahrung aus Getreide, Eiweißpflanzen und anderen Rohstoffen ausschließlich pflanzlichen Ursprungs sowie den erforderlichen Mineralien und Vitaminen.

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

In dem in Absatz 4 beschriebenen geografischen Gebiet werden die Schlachttiere in Betrieben, in denen die Zuchtkühe extensiv gehalten werden, geboren, aufgezogen und gemästet.

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

—

3.7 Besondere Vorschriften für die Etikettierung:

Jeder g.g.A.-Schlachtkörper ist mit verschiedenen Etiketten gekennzeichnet, anhand deren sich Schlachtkörper, Schlachtkörperteile und -teilstücke identifizieren und rückverfolgen lassen:

1. Schlachtkörperetikette tragen die untenstehenden Angaben, ausgenommen die Bezeichnung des Schlachtkörperteils.
2. Etikette auf Schlachtkörperteilen tragen die vorgenannten Angaben plus die Bezeichnung des jeweiligen Schlachtkörperteils (Vorderhese, Kugel usw.).
3. Wird der Schlachtkörperteil in Teilstücken versandt, so tragen die Teilstücke Kontrolletiketten, die dieselben Angaben wie die Schlachtkörperetiketten enthalten.
4. Die Etikette des „Carne de Ávila“ tragen neben den Pflichtangaben mindestens auch die folgenden Angaben: den von der Kontrollstelle vergebenen Kenncode, den amtlichen Kenncode, das Schlachtdatum, die Schlachtkörpernummer, das Logo der Kontrollstelle, das EU-Logo der g.g.A. und den Strichcode.



4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:

Das Erzeugungsgebiet der Rinder der Rasse Avileña-Negra Ibérica umfasst die folgenden landwirtschaftlichen Regionen, aufgeschlüsselt nach Provinzen und autonomen Gemeinschaften:

Autonome Gemeinschaft Andalusien:

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sevilla: Sierra Norte.

Autonome Gemeinschaft Aragón:

Teruel: Serranía de Albarracín, Maestrazgo.

Autonome Gemeinschaft Castilla-La Mancha:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos.

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Autonome Gemeinschaft Castilla y León:

Ávila: alle Regionen.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño.

Palencia: Guardo, Cervera.

Salamanca: alle Regionen.

Segovia: alle Regionen.

Soria: Pinares.

Valladolid: Zentrum, Süden, Südosten.

Zamora: Sayago.

Autonome Gemeinschaft Extremadura:

Cáceres: alle Regionen.

Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, La Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Badajoz, Almedraejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros, Llerena.

Autonome Gemeinschaft La Rioja: alle Regionen.

Autonome Gemeinschaft Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Stadtgebiet Madrid, Südwesten.

Das Verarbeitungsgebiet umfasst die folgenden landwirtschaftlichen Regionen, aufgeschlüsselt nach Provinzen und autonomen Gemeinschaften:

Autonome Gemeinschaft Castilla y León:

Ávila: alle Regionen.

Salamanca: alle Regionen.

Segovia: alle Regionen.

Valladolid: Zentrum, Süden, Südosten.

Autonome Gemeinschaft Castilla-La Mancha:

Toledo: Talavera, Sagra Toledo.

Autonome Gemeinschaft Extremadura:

Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia, Hervás.

Badajoz: Mérida, Badajoz, Olivenza.

Autonome Gemeinschaft Madrid:

Lozoya-Somosierra, Guadarrama, Stadtgebiet Madrid, Südwesten.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:

a) Orografie

Die gebirgigen Gebiete sind durch zerklüftetes Gelände und komplizierte Höhenstrukturen mit tiefen Tälern, engen Schluchten, starkem Gefälle und ausgedehnten Hochebenen gekennzeichnet, die sich gelegentlich in ausgeprägte Schneeschluchten öffnen. Bei den Hutewäldern (beweidete Eichenhaine, ES: *dehesas*) handelt es sich um ausgedehnte Ebenen auf unterschiedlicher Höhe (300 bis 1 200 m über dem Meeresspiegel) mit sanften Höhenstrukturen.

b) Klima

Das Klima im Erzeugungsgebiet ist kontrastreich, denn die Rasse ist geografisch weit verbreitet, in der Region beständig und zeichnet sich durch ihre Wanderfähigkeit aus. Die Rinder weiden in Eichenhainen (Hutewälder, *dehesas*), in Tälern und im Gebirge — in gebirgigem Gelände mit kühlen Sommern, sehr kalten Wintern und starkem Frost, in den *dehesas* mit üblicherweise sehr warmen, trockenen Sommern und milden Wintern.

c) Flora

Rinder der Rasse Avileña-Negra Ibérica werden aufgezogen auf Weidenflächen mit Wiesen- und Kulturflächen, Busch- und Baumbestand.

Es gibt reines sowie kultiviertes Weideland neben solchem mit Niederwald. Das reine Weideland ist insbesondere durch Stein- und sonstige Eichen, Spanischen und Gemeinen Wacholder gekennzeichnet; es handelt sich in der Regel um gering bewaldetes Gebiet mit großen Weideflächen. Beim kultivierten Weideland handelt es sich um Flächen mit Stein- und sonstigen Eichenbeständen und Grünland, auf denen sich die Rinder von den vorhandenen Baumressourcen (Eicheln, Geäst) und von Stoppelfeldern ernähren.

Auf den Almen herrschen Nadelwälder vor, die je nach Jahreszeit schneebedeckt sind, welches der Grund für die Wandertierhaltung ist.

5.2 Besonderheit des Erzeugnisses:

Merkmale des g.g.A.-Fleisches „Carne de Ávila“:

Das von diesen Tieren stammende Fleisch ist bei Berührung fest, leicht feucht und von feiner Struktur. Seine Farbe ist kräftig hell- bis purpurrot, das Fett weiß bis cremefarben. Das Fleisch wird aufgrund seiner Zartheit und Geschmacksintensität hoch geschätzt.

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

Bei der Rasse Avileña-Negra Ibérica handelt es sich um eine alte einheimische Rinderrasse, die seit jeher her perfekt an das Aufzuchtssystem in diesen Gebieten angepasst ist und deren Zahlen zunehmen.

Ursprünglich wurden die Tiere als Zugtiere eingesetzt, seit der Mechanisierung der Landwirtschaft werden sie jedoch als Fleischrinder genutzt. Folglich werden auch Zuchtbullen anderer Fleischrassen eingekreuzt, insbesondere Tiere der Rassen Carolais und Limousin.

Die gut an ihre Umwelt angepassten Tiere dieser heimischen Rasse nutzen die vorhandenen natürlichen Ressourcen (Flora, Wiesen, Trockenfutter, Geäst und Eichen). Diese vielseitige Ernährung der Muttertiere und die Besonderheiten der Rasse Avileña-Negra Ibérica und ihrer Nachkommen aus der Erstkreuzung mit Rassen von höherer Fleischigkeit gewährleisten ein Fleisch von kräftiger, hell- bis purpurroter Farbe und ausgeprägten Eigenschaften, das aufgrund seiner Zartheit und Geschmacksintensität hoch geschätzt wird. Die Merkmale dieses Fleisches sind im Wesentlichen zurückzuführen auf das geografische Umfeld, die Art des vorhandenen Futters (dessen Nutzung dank der perfekten Anpassung der Rasse an das Produktionsmodell im geografischen Gebiet möglich ist) und die Rasse selbst.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation:

http://www.marm.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/Pliego_de_Condiciones_IGP_Carne_de_%C3%81vila_tcm7-141852.pdf