

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2015/C 281/08)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (1).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«TERNERA DE ALISTE»

Αριθ. ΕΕ: ES-PGI-0005-01134 — 29.7.2013

ΠΟΠ () ΠΓΕ (X)

1. Ονομασία

«Ternera de Aliste»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Ισπανία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό σημείο 1

Κρέας νεαρών βοοειδών, ηλικίας 8 έως 12 μηνών κατά τη σφαγή, προερχόμενων από φυλές κρεατοπαραγωγής, προσαρμοσμένες στη γεωγραφική περιοχή, που αποτελεί το αποτέλεσμα της παραδοσιακής διατροφής και εκτροφής που εφαρμόζεται στην περιοχή.

Αναλόγως του συστήματος παραγωγής, διακρίνονται οι ακόλουθοι τύποι ζώων:

— Ternera Lechal (μοσχάρακι γάλακτος): κρέας προερχόμενο από ζώα σε μόνιμο σταβλισμό από τη γέννησή τους και τα οποία δεν έχουν απογαλακτιστεί πριν από τη σφαγή.

— Ternera Pastera (μοσχάρι βόσκησης): κρέας προερχόμενο από ζώα των οποίων η διατροφή αποτελείται από μητρικό γάλα και πόρους βόσκησης της περιοχής και τα οποία στη συνέχεια διαβιώνουν σε συνθήκες σταβλισμού έως τη σφαγή.

Το νωπό κρέας που φέρει την προστατευόμενη ονομασία χαρακτηρίζεται από την παρουσία λίπους χρώματος λευκού μαργαριτώδους, κατανεμημένου με ομοιόμορφο τρόπο στον μυ, με σφικτή σύσταση και ελαφρώς υγρή. Από οργανοληπτική άποψη, πρόκειται για κρέας πολύ τρυφερό, χυμώδες, με λεπτή και ντελικάτη γεύση, όχι πολύ έντονη, που λιώνει στο στόμα.

Η ελάχιστη διάρκεια ωρίμασης του κρέατος είναι 4 ημέρες.

Η διάπλαση των σφαγίων περιλαμβάνει του τύπους E, U, R, O και ο βαθμός πάχυνσης είναι 2 ή 3 για τα αρσενικά και 2, 3 ή 4 για τα θηλυκά. Αναλόγως του τύπου ζώου από το οποίο λαμβάνεται το κρέας, το χρώμα ποικίλλει μεταξύ ανοιχτορόδινου για το μοσχάρακι γάλακτος και ροδοκόκκινου για το μοσχάρι βόσκησης.

3.3. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Τα θηλυκά ζώα αναπαραγωγής εκτρέφονται σε μεικτά συστήματα σταβλισμού και βόσκησης, σε μικρές εκμεταλλεύσεις παραδοσιακού τύπου και οδηγούνται καθημερινά σε βόσκηση. Για τη διατροφή χρησιμοποιούνται κυρίως οι φυσικοί πόροι της περιοχής, οι οποίοι συμπληρώνονται κατά τις περιόδους ένδειας με άχυρο των λιβαδιών, ρίζες και άλλα προϊόντα προερχόμενα από την τοπική γεωργία. Κατά την περίοδο γαλουχίας τα ζώα λαμβάνουν επίσης ως συμπλήρωμα σιτηρά και ψυχανθή, προερχόμενα από την εκμετάλλευση.

(1) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Με την πάροδο του χρόνου δύο τρόποι εκτροφής συνυπήρξαν και διαφοροποιήθηκαν μεταξύ τους:

Το μοσχαρακι γάλακτος, του οποίου βασική διατροφή αποτελεί το μητρικό γάλα στο οποίο προστίθενται τρόφιμα παραγόμενα στις εκμεταλλεύσεις, χορτονομές και συμπυκνώματα, έως ότου φθάσει στην ηλικία σφαγής χωρίς απογαλακτισμό. Μετά τον πρώτο θηλασμό, το μοσχαρακι τοποθετείται σε συγκεκριμένο χώρο, σε κατάλληλο περιβάλλον. Διαβιώνει σε συνθήκες μόνιμου σταβλισμού από τη γέννησή του και κατόπιν θηλάζει απευθείας από τη μητέρα του. Έναν μήνα αργότερα εισάγεται στη διατροφή του το άχυρο ώστε να αναπτυχθεί η μεγάλη κοιλία και να ξεκινήσει η προσθήκη συμπυκνωμάτων.

Το μοσχάρι βόσκησης, για το οποίο διακρίνονται δύο φάσεις, η πρώτη στον βοσκότοπο και η δεύτερη στον στάβλο.

— Η πρώτη φάση περιλαμβάνει κυρίως τη βόσκηση μαζί με τις μητέρες και διατροφή με βάση το μητρικό γάλα. Από την ηλικία των τριών μηνών ειδικές χοάνες που περιέχουν συμπυκνώματα τοποθετούνται στους βοσκοτόπους ώστε να βελτιστοποιηθεί η ανάπτυξη του μοσχαριού και να ευνοηθεί η προσαρμογή του σε αυτό το καθεστώς που βασίζεται στα συμπυκνώματα κατά τον απογαλακτισμό. Η διάρκεια της φάσης αυτής στους βοσκοτόπους εξαρτάται από κλιματικούς παράγοντες και από τη διαθεσιμότητα των φυσικών πόρων και διαρκεί τουλάχιστον πέντε μήνες.

— Η δεύτερη φάση εκτελείται στον στάβλο όπου τα μοσχάρια σταβλίζονται και τρέφονται με χορτονομή, άχυρο σιτηρών και συμπυκνώματα έως τη σφαγή.

Οι χρησιμοποιούμενες ζωοτροφές πρέπει να είναι φυτικής προέλευσης, να αποτελούνται κυρίως από σιτηρά (τα οποία να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 60 % της συνολικής ποσότητας) και να μην υπερβαίνουν το 50 % της ξηράς ουσίας που καταναλώνεται ετησίως. Απαγορεύεται ρητώς η χρήση προϊόντων που θα μπορούσαν να διαταράξουν τον κανονικό ρυθμό αύξησης και ανάπτυξης των ζώων.

3.4. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η γέννηση, η εκτροφή και η πάχυνση των προστατευόμενων με την ονομασία ζώων έως τη σφαγή τους πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής.

3.5. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κλπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Το προϊόν μπορεί να παρουσιάζεται σε μερίδες, κομμένο σε φιλέτα ή σε τεμάχια, εφόσον οι εργασίες αυτές εκτελούνται από επιχειρήσεις που υποβάλλονται σε έλεγχο.

3.6. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία

Τα τεμάχια κρέατος καθώς και οι συσκευασίες που περιέχουν το προϊόν τεμαχισμένο, σε φιλέτα ή τεμάχια, αποστέλλονται φέροντας ετικέτα στην οποία περιλαμβάνονται τουλάχιστον οι δύο ενδείξεις «Indicación Geográfica Protegida» και «Ternera de Aliste», καθώς και το λογότυπο της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης, επιπλέον του ευρωπαϊκού λογότυπου της προστατευόμενης γεωγραφικής ένδειξης.



4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η περιοχή παραγωγής αποτελείται από τις περιοχές Aliste, Sayago και Sanabria, που ανήκουν στο δυτικό τμήμα της επαρχίας Zamora.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

Ο δεσμός μεταξύ της γεωγραφικής περιοχής και του προϊόντος «Ternera de Aliste» στηρίζεται στις ιδιαίτερες ιδιότητες του προϊόντος και στη φήμη του.

Φυσικά χαρακτηριστικά

Στις κοινότητες Aliste, Sayago και Sanabria κυριαρχούν τα πανεπίπεδα, που δεν έχουν έντονο ανάγλυφο και παρουσιάζουν ήπια διαμόρφωση, με υψόμετρο μεγαλύτερο των 600 μέτρων. Τα εδάφη της περιοχής, που έχουν σχηματιστεί σε παλαιοζωικό υπόβαθρο και αναπτυχθεί πάνω σε γρανιτικά, μεταμορφικά και σχιστολιθικά πετρώματα, χαρακτηρίζονται από το χαμηλό τους βάθος, την περιορισμένη συγκράτηση ύδατος και την υψηλή οξύτητά τους και, ως εκ τούτου, θεωρούνται «φτωχά εδάφη». Για τον λόγο αυτόν η συγκεκριμένη περιοχή είναι ακατάλληλη για καλλιέργειες υψηλής απόδοσης και η εκμετάλλυσή της γίνεται, επομένως, υπό μορφή βοσκοτόπων.

Το κλίμα ποικίλλει αναλόγως των διαφορών υψομέτρου, της κατάστασης και του προσανατολισμού που παρουσιάζουν οι απόκρημνες πλαγιές και οι οροσειρές. Το μέσο ετήσιο ύψος των βροχοπτώσεων κυμαίνεται μεταξύ σχεδόν 2 000 mm στις κορυφές της Sierra Segundera και 600 mm στο ανατολικό τμήμα, γεγονός που ευνοεί την ανάπτυξη της ποώδους φυτοκάλυψης των χορτολιβαδικών εκτάσεων.

Φυσικοί παράγοντες

Πρόκειται για μια περιοχή στην οποία εναλλάσσονται τα λιβάδια και η μακία, στην οποία κυριαρχούν τα μικρά αγρωστώδη (*Agrostis*, *Poa*, *Briza* και *Bromus*) και τα ψυχανθή. Η αυτοφυής βλάστηση, που καλύπτει περισσότερο από τα 4/5 του δυτικού τμήματος της επαρχίας Zamora, συνίσταται κυρίως σε μακία αποτελούμενη από πράσινη δρυ και δρυ των Πυρηναίων. Στην περιοχή αυτή, απαντώνται επίσης σε αφθονία: διάφορα είδη ερείκης (*Erica arborea*, *Erica australis* v. *aragonensis* και *Calluna vulgaris*), λαδανιές (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*), σάρωθρα, πournάρια και σπάρτα. Λόγω της απουσίας σημαντικής ανθρώπινης παρέμβασης, τα λιβάδια παρουσιάζουν μεγάλη φυτική ποικιλία, είναι μετρίως νιτρόφιλα κάπως ξηρά και τραχιά, με αποτέλεσμα να διαφοροποιείται η διατροφή του κοπαδιού.

Η γεωγραφική περιοχή υπήρξε και παραμένει το φυσικό ενδιαιτήμα του ιβηρικού λύκου (*Canis lupus signatus*), και μάλιστα αποτελεί σήμερα το φυσικό καταφύγιο στο οποίο καταγράφεται η μεγαλύτερη πυκνότητα πληθυσμού του συγκεκριμένου είδους στην Ευρώπη. Η παρουσία του λύκου στην περιοχή επηρέασε σημαντικά τον τρόπο εκτροφής του μοσχარიού καθώς, λόγω της συγκατοίκησης με τον λύκο, οι εκτροφείς αναγκάστηκαν να προστατεύουν τα νεαρά ζώα για να μην έχουν απώλειες και συνεπώς επιπτώσεις στην οικογενειακή οικονομία, δεδομένου ότι τα εισοδήματά τους προέρχονταν σχεδόν αποκλειστικά από την πώληση των μοσχარიών. Για τον λόγο αυτό οι αγελάδες γεννούσαν στον στάβλο, όπου παρέμενε το μοσχάρι καθ' όλη τη διάρκεια της ανάπτυξής του, ώστε να προστατεύεται από τον λύκο.

Ιστορία και ανθρώπινος παράγοντας

Το τμήμα που βρίσκεται στα δυτικά της επαρχίας Zamora συγκεντρώνει ένα σύνολο περιοχών που ήταν παραγκωνισμένες και περιθωριοποιημένες επί αιώνες, στις οποίες ο πληθυσμός έζησε σε αρμονία με το περιβάλλον και προσαρμόστηκε σε αυτό, ώστε να επωφεληθεί από τους πόρους του, με αποτέλεσμα τη δημιουργία μιας οικονομίας αυτοσυντήρησης. Η κτηνοτροφία αποτελούσε τον κύριο οικονομικό πόρο, δεδομένης της ένδειας των εδαφών και του μόχθου που απαιτούσαν οι γεωργικές εργασίες. Λόγω των δυσκολιών αυτών, πολυάριθμες οικογενειακές εκμεταλλεύσεις μικρού μεγέθους υποχρεώθηκαν να εκμεταλλευθούν περισσότερο τους πόρους βόσκησης για την εκτροφή. Η βουτροφία έπαιξε διπλό ρόλο, ως δύναμη εργασίας και ως συμπλήρωμα της οικογενειακής οικονομίας, καθώς κάλυπτε δύο βασικές λειτουργίες αυτή του τροφίμου (κατανάλωση του παραγόμενου γάλακτος) και αυτή του οικονομικού πόρου (πώληση μοσχარიών).

Η επιρροή της γεωγραφικής περιοχής, χάρη στα φυσικά χαρακτηριστικά της, τους φυσικούς παράγοντες, την ιστορία και τον ανθρώπινο παράγοντα, προσδιορίζει ένα παραδοσιακό σύστημα παραγωγής χαρακτηριζόμενο από την εκμετάλλευση για κτηνοτροφικούς σκοπούς κάθε τύπου βοσκοτόπων και φυσικών πόρων, με τη δημιουργία πολυάριθμων μικρών εκμεταλλεύσεων εκτροφής βοοειδών στις οποίες τα θηλυκά ζώα αναπαραγωγής εκτρέφονται σε μικτά συστήματα σταβλισμού και βόσκησης. Στις εκμεταλλεύσεις αυτές, συνυπήρχαν παραδοσιακά δύο τύποι εκτροφής, αναλόγως των αναγκών της εκμετάλλευσης: όταν οι ανάγκες ήταν μικρότερες, παραγόταν κρέας από μοσχάρι γάλακτος ενώ όταν η αγελάδα ήταν απαραίτητη ως εργαλείο εργασίας ή για την παραγωγή γάλακτος ώστε να καλυφθεί η οικογενειακή ζήτηση, παραγόταν κρέας μοσχარიού βόσκησης. Στις εκμεταλλεύσεις επικρατούσε ιδιαίτερο καθεστώς συμβίωσης μεταξύ αγελάδας, μοσχარიού και φυσικού περιβάλλοντος, καθώς τα ζώα λάμβαναν τις φροντίδες των κτηνοτρόφων και επωφελούνταν από την τεχνολογία τους, την οποία αυτοί είχαν κληρονομήσει από τους προγόνους τους, η οποία συνδυαζόταν με τον βιοτεχνικό και σχολαστικό τρόπο εκτροφής, καθώς το σύνολο των ζώων και κάθε ένα από αυτά χωριστά είχαν την απαιτούμενη προσοχή.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Οι ιδιαίτερες μέθοδοι εκτροφής, που στηρίζονται σε μεγάλο βαθμό στον μητρικό θηλασμό για την εκτροφή των μοσχარიών, σε συνδυασμό με τη σφαγή σε πολύ νεαρή ηλικία, επιτρέπουν να λαμβάνεται κρέας που παρουσιάζει ιδιαίτερα και ξεχωριστά χαρακτηριστικά, το οποίο διακρίνεται από το τυπικό ανοιχτορόδινο χρώμα του για το κρέας του μοσχარიού γάλακτος που μετατρέπεται σε ρόδινο για το κρέας μοσχარიού βόσκησης ($L^*=41,2-43,1$, $a^*=12,1-12,9$, $b^*=11,5-12,4$), από την ευχάριστη γεύση και τον χυμώδη χαρακτήρα του (12,2 % απωλειών κατά το ψήσιμο στους 100 °C) και από την τρυφερή υφή του (3,31 έως 3,71 kg/cm², δειγματολήπτης Warner-Bratzler) που εκτιμώνται ιδιαίτερος καθώς και από την παρουσία λευκού και μαργαριτώδους λίπους με σφικτή υφή.

Τα χαρακτηριστικά χρώμα του κρέατος «Terñera de Aliste» οφείλεται στον σταβλισμό των μοσχარიών και στην πολύ νεαρή ηλικία κατά τη σφαγή, γεγονός που επιτρέπει να επιτυγχάνεται χαμηλή συγκέντρωση μυοσφαιρίνης (2,8 έως 3,2 mg/g κρέατος) στον μυ και μικρότερη ποσότητα ερυθρών ινών σε σχέση με τις λευκές ίνες στον μυ. Το στοιχείο αυτό μεταφράζεται στο ανοιχτορόδινο χρώμα του κρέατος που προέρχεται από το μοσχάρι γάλακτος και στο εντονότερο ρόδινο χρώμα του κρέατος που προέρχεται από το μοσχάρι βόσκησης, δεδομένου ότι τα μοσχάρια βόσκησης περνούν το πρώτο στάδιο της ζωής τους στους βοσκοτόπους και σφάζονται σε μεγαλύτερη ηλικία.

Η χαρακτηριστικά πολύ τρυφερή υφή του κρέατος «Terñera de Aliste» οφείλεται στην πολύ νεαρή ηλικία κατά τη σφαγή και στον σταβλισμό των μοσχარიών, που ελαττώνει τον μυϊκό τόνο. Οι δύο αυτοί παράγοντες καθιστούν το κολλαγόνο που περιέχεται στα κρέατα αυτά λιγότερο σταθερό στη θερμότητα κατά το μαγείρεμα.

Η χαρακτηριστική πολύ χυμώδης υφή του κρέατος «Terñera de Aliste» οφείλεται στον σταβλισμό, στο καθεστώς διατροφής με υψηλό ενεργειακό περιεχόμενο και στην πολύ νεαρή ηλικία κατά τη σφαγή, γεγονός που επιφέρει τη γρήγορη ωρίμαση του κρέατος με αποτέλεσμα η πρωτεϊνική κατάσταση του μύος να βελτιστοποιεί την ικανότητα κατακράτησης ύδατος, στοιχείο που μεταφράζεται σε μεγαλύτερη ελευθέρωση χυμού κατά τη μάσηση, η οποία επίσης διευκολύνεται από τη χαμηλή σκληρότητα του κρέατος και από τον ιδιαίτερο βαθμό πάχυνσης.

Η χαρακτηριστική γλυκιά γεύση του κρέατος «Ternera de Aliste» οφείλεται στη διατροφή των ζώων με βάση το μητρικό γάλα. Το γάλα αυτό προσθέτει λιπαρά οξέα αλυσίδας μικρού και μεσαίου μήκους που είναι πρόδρομες ουσίες της γεύσης. Όλοι αυτοί οι παράγοντες, σε συνδυασμό με την ανωριμότητα του πεπτικού συστήματος των ζώων λόγω της πολύ νεαρής ηλικίας κατά τη σφαγή, επιτρέπουν στα λιπαρά οξέα να μην υφίστανται τις μεταβολικές διαδικασίες της πέψης και να ενσωματώνονται άμεσα στο λιπιδικό τμήμα στο οποίο οφείλεται η τυπική γεύση του κρέατος.

Φήμη

Στο εξεταζόμενο σύστημα παραγωγής, τα ζώα εκτρέφονται με πολλή φροντίδα και σύμφωνα με παραδοσιακές μεθόδους διατροφής και εκτροφής ειδικές της περιοχής, γεγονός που προσδίδει στο προϊόν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που εκτιμώνται πολύ και μεγάλη γαστρονομική φήμη.

Το προϊόν «Ternera de Aliste» συγκεντρώνει την αναγνώριση και την προτίμηση των καταναλωτών λόγω της ιδιαίτερης ποιότητάς του. Πολυάριθμα ιστορικά έγγραφα μαρτυρούν τη μεγάλη φήμη του κρέατος «Ternera de Aliste», όπως οι αναφορές που περιλαμβάνονται στις ενημερωτικές επιστολές της επαρχίας Zamora και στην εφημερίδα «El correo de Zamora» από τον Φεβρουάριο του 1976, όπου οι ιδιότητες αυτού του κρέατος προβάλλονται με επίθετα και εκφράσεις όπως: «χυμώδες και τρυφερό», «εκλεκτό έδεσμα», «το καλύτερο κρέας του κόσμου», «κανένα κρέας δεν προσφέρει τέτοια ποιότητα» ή «σε όλη την Ισπανία, δεν υπάρχει μοσχαρίσιο κρέας που να συγκρίνεται με αυτό».

Υπάρχουν πολυάριθμες αναφορές στα μέσα ενημέρωσης, όπως οι τοπικές και περιφερειακές εφημερίδες, ο εξειδικευμένος τύπος (*Eurocarne, Cárnica 2000, Origen, Distribución y consumo, ITEA, Mundo Ganadero* κλπ.) και τα ντοκιμαντέρ που μεταδίδονται στην τηλεόραση και το ραδιόφωνο, σε τοπικό και διεθνές επίπεδο.

Το κρέας «Ternera de Aliste» αναφέρεται επίσης σε βιβλία μαγειρικής και σε περιοδικά γαστρονομίας, όπως για παράδειγμα το βιβλίο *Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelin* του Bon Vivant (2008), το οποίο προλογίζει ο Ferrán Adriá, ή το άρθρο «Boccatto di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste» που δημοσιεύθηκε στο χρονικό της Guadalajara.

Το κρέας «Ternera de Aliste» οφείλει τη φήμη του, σε μεγάλο βαθμό, στη μεγάλη μαγειρική παράδοση που μεταφράζεται εδώ και χρόνια στην παρουσία του κρέατος αυτού στα μενού πολυάριθμων εστιατορίων της Ισπανίας, ιδίως στην περιοχή Castilla y León. Είναι σκόπιμο να αναφερθούν οι πρόσφατες εκδηλώσεις που είναι αφιερωμένες στην ονομασία «Ternera de Aliste», οι οποίες εκτελούνται στο Parador Nacional de los Condes de Alba d'Aliste στη Zamora, στο πλαίσιο εκδηλώσεων γενικού χαρακτήρα που προβάλλονται ως «Muestras Gastronómicas de los Productos de España. Carnes con Origen» (Γαστρονομικές εκθέσεις ισπανικών προϊόντων. Κρέατα προέλευσης).

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(Άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html