

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2011/C 96/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

DOMANDA DI MODIFICA A NORMA DELL'ARTICOLO 9

«CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO/EUSKAL OKELA»

N. CE: ES-PGI-0105-0175-18.07.2008

IGP (X) DOP ()

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa.
- Modifica del disciplinare della DOP o dell'IGP registrata, per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006].
- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006].

3. **Modifiche:**

le modifiche richieste si riflettono sulle seguenti rubriche del disciplinare:

3.1. *Descrizione:*

le modifiche proposte riguardano, da un lato, le razze tutelate e, dall'altro, i tipi di carne nonché le loro caratteristiche. Queste modifiche rispondono alla domanda del settore zootecnico della Comunità autonoma del Paese Basco.

Le modifiche sono proposte per riflettere meglio l'attuale pratica e tenere conto dei timori dei consumatori per quanto riguarda una maggiore trasparenza nella fase di etichettatura nonché per adeguare il disciplinare alle modifiche legislative apportate a partire dalla presentazione della domanda e, infine, per introdurre nuovi requisiti che incidono sulla qualità della carne. L'iniziativa intende favorire l'orientamento del prodotto verso il mercato onde migliorarne la redditività e la competitività.

3.2. *Prova dell'origine:*

la modifica di questa rubrica è motivata da un lato dalla necessità di adeguarla alla legislazione in vigore e, dall'altro, dalla necessità di integrare i fabbricanti di alimenti per animali nella catena del valore visto che l'alimentazione degli animali svolge una funzione essenziale nell'elaborazione del prodotto.

Pertanto, affinché l'Indicazione geografica sia conforme alle disposizioni dell'articolo 11 del regolamento (CE) n. 510/2006, che stabilisce che gli organismi di certificazione dei prodotti debbano essere conformi alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65, è opportuno sopprimere il riferimento alla norma EN 45004, contenuto in questa rubrica del disciplinare.

3.3. *Metodo di ottenimento:*

la modifica di questa rubrica si spiega con la necessità di adeguare il disciplinare alle modifiche legislative introdotte a partire dalla presentazione della domanda nonché con la necessità di introdurre nuovi requisiti che incidono sulla qualità della carne.

3.4. *Legame:*

la modifica proposta riguarda le razze protette alle quali è venuta ad aggiungersi la razza autoctona Terrefña.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
«CARNE DE VACUNO DEL PAÍS VASCO/EUSKAL OKELA»

N. CE: ES-PGI-0105-0175-18.07.2008

IGP (X) DOP ()

1. **Denominazione:**

«Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela»

2. **Stato Membro o Paese Terzo:**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

3.1. *Tipo di prodotto:*

classe 1.1: Carni (e frattaglie) fresche

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:*

carne bovina fresca di animali appartenenti alle razze bovine tradizionalmente allevate nella Comunità autonoma del Paese Basco: Pirenaica, Limusín, Pardo Alpina, Blonda, Terrena e loro incroci; nel caso di incroci la percentuale minima di materiale genetico di alcune delle razze citate è del 50 %.

Sebbene le razze protette siano cinque, la razza dominante è la Pirenaica autoctona del Paese Basco.

A seconda dell'età degli animali da cui si ottiene la carne, si contraddistinguono tre tipi di carne:

- «Txahala-Txekorra»: carne di animali di età compresa fra gli 8 e i 24 mesi,
- «Zaharra»: carne di animali di età compresa fra i 24 e gli 84 mesi,
- «Idia»: carne di animali maschi castrati di età compresa fra i 24 e i 59 mesi.

I requisiti da soddisfare per ciascun tipo di carne sono i seguenti:

- conformazione: «Txahala-Ternero/a»: categorie S, E, U e R della classificazione EUROPA, «Zaharra-Vacuno Mayor» e «Idia-Buey»: categorie S, E, U, R e O della succitata classificazione,
- stato di ingrassamento: «Txahala-Txekorra»: come minimo «classe 2». «Zaharra» e «Idia»: come minimo «classe 3»,
- colore della carne: la carne non presenta colorazioni anormali ed il colore è quello tipico di ciascun tipo di carne, in funzione dell'età e dello stato di ingrassamento,
- caratteristiche chimiche: in tutte le carcasse di tutti i tipi, il pH deve essere uguale od inferiore a 5,9, misurato 24 ore dopo la macellazione a livello del muscolo *Longissimus dorsi*,
- maturazione minima: la maturazione della carne è di sette giorni a partire dalla data di macellazione per i pezzi della categoria commerciale Extra e Primera A, e di tre giorni per gli altri. Quanto ai pezzi di carne confezionati, il periodo minimo di maturazione viene definito in base ai metodi di conservazione, al formato e alla presentazione del prodotto e conformemente a criteri tecnici ben definiti.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

—

3.4. *Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale):*

nell'alimentazione degli animali si devono utilizzare foraggi naturali quali l'erba fresca, l'erba secca, il fieno e la paglia; come complemento si utilizzano materie prime che figurano nella Lista Positiva, quali i cereali interi o macinati, le leguminose, le oleaginose e la crusca di frumento nonché le risorse proprie dell'azienda.

Tutti gli alimenti, siano essi prodotti in loco siano essi acquistati, devono essere autorizzati prima di essere adoperati nell'alimentazione degli animali destinati alla produzione dell'IGP «Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela».

Gli alimenti adoperati durante le fasi della crescita e della finitura devono essere composti da materie prime e da prodotti autorizzati figuranti su una Lista Positiva di carattere pubblico.

La proporzione delle materie prime nobili (cereali, leguminose e oleaginose) deve costituire almeno l'80 % degli ingredienti degli alimenti o, se del caso, l'85 % se la crusca di frumento entra a far parte della loro composizione.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che debbono avere luogo nella zona geografica delimitata:*

La carne proviene da animali nati ed allevati nella Comunità autonoma del Paese Basco e nelle aziende zootecniche iscritte nei registri di «Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela»; questi animali devono essere macellati negli impianti di macellazione siti nella zona di produzione onde preservare le caratteristiche organolettiche delle carcasse limitando, in tal modo, qualsiasi alterazione della qualità

della carne che potrebbe essere provocata dal trasporto. Le carcasse classificate e qualificate conformi vengono quindi identificate. L'intero processo, dall'azienda fino al consumatore finale, deve essere sottoposto a controllo in modo da garantire la tracciabilità del prodotto, conformemente alle disposizioni del disciplinare.

Gli animali registrati sono allevati in maniera tradizionale, facendo attenzione alle condizioni che possono incidere sulla loro salute e benessere, e, in particolare, alla loro alimentazione, conformemente ai criteri del disciplinare.

Nelle aziende si verifica e registra l'identificazione di ogni singola azienda nonché l'identificazione individuale di ciascun animale, effettuata dalle autorità competenti. Le aziende zootecniche devono essere rispondenti ad una serie di requisiti per quel che riguarda la superficie, le stalle, l'illuminazione, l'aerazione e, in linea generale, va garantita la mancanza di fattori ambientali nocivi per gli animali.

La durata del trasporto degli animali fino al macello non può essere superiore a quattro ore e vanno assolutamente evitati i fattori che potrebbero essere fonte di stress influenzando quindi sulla qualità del prodotto finale.

Tutte le operazioni effettuate nell'impianto di macellazione, ossia dissanguamento, taglio, ventilazione, maturazione e identificazione, devono rispettare le condizioni stabilite nel disciplinare.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche in materia di etichettatura:*

sull'etichetta deve figurare la dicitura «Indicación geográfica protegida: Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela».

4. Delimitazione concisa della zona geografica:

la zona di nascita, produzione, allevamento e macellazione del bestiame destinato alla produzione di carni atte ad essere tutelate dalla Denominazione «Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela» si estende all'intero territorio della Comunità autonoma del Paese Basco, che comprende le province di Alava, Gipuzkoa e Bizkaia.

Pertanto, la zona di trasformazione della carne protetta si estende a tutto il territorio della Comunità autonoma del Paese Basco.

5. Legame con la zona geografica:

5.1. *Specificità della zona geografica:*

per ottenere una carne di qualità a partire da un sistema di allevamento legato alle risorse foraggere naturali, è indispensabile godere di condizioni climatiche e pedologiche ideali. È questo uno degli aspetti più importanti che contraddistinguono la carne prodotta tradizionalmente nel Paese Basco.

Le condizioni naturali che maggiormente influiscono sulle caratteristiche dell'allevamento nel Paese Basco sono: il rilievo, la pedologia, il clima e le risorse foraggere di grande ricchezza nutritiva.

La Comunità autonoma del Paese Basco è un territorio montagnoso, il che dà un'idea delle limitazioni topografiche e climatiche esistenti le quali influiscono fortemente sull'attività primaria, basata essenzialmente sull'allevamento.

Il clima oceanico determina l'esistenza di suoli umidi ricchi in microorganismi che accelerano il processo di decomposizione della materia e la sua ulteriore umidificazione. Numerosi sono i suoli ricchi di humus, caratterizzati dalla notevole presenza di orizzonte A, eccezionalmente ricco in materia organica (terra bruna calcarea delle regioni umide). Sono suoli formati su materiali contenenti calcare e che presentano un elevato tasso di materia organica.

La latitudine è il fattore geografico che maggiormente incide sul clima della Comunità autonoma del Paese Basco. Il clima è di tipo atlantico, moderato dal punto di vista delle temperature — in quanto le escursioni termiche fra il giorno e la notte o fra l'estate e l'inverno sono poco accentuate — e molto piovoso (precipitazioni mediamente superiori a 1 200 mm).

La prossimità del mare fa sì che le temperature siano generalmente miti lungo la costa e nelle regioni vicine mentre le differenze sono più accentuate man mano che ci si allontana dal Mar cantabrico e ci si avvicina alla Pianura dell'Ebro, laddove le estati sono leggermente più calde e gli inverni leggermente più freddi.

Il sistema di produzione di carne più radicato nel Paese Basco si basa sulla transumanza fra la valle e la montagna. Si tratta di un sistema di produzione tradizionale estremamente importante in quanto consente di trarre vantaggio dalle risorse foraggere naturali da un lato e contribuisce al mantenimento del valore paesaggistico e ambientale della natura dall'altro.

La modifica o la scomparsa del sistema di transumanza modificherebbe radicalmente il paesaggio e comporterebbe una maggiore dipendenza dalle risorse alimentari esterne, sfociando in un sistema di allevamento più intensivo, suscettibile di creare problemi ambientali.

5.2. Specificità del prodotto:

giòva sottolineare che lo stato di ingrassamento è un fattore specifico di questo prodotto; si tratta di un elemento molto apprezzato dal consumatore basco e che conferisce al prodotto un carattere del tutto particolare, di modo che le carcasse che non rispondono al requisito minimo stabilito nella presente rubrica vengono declassate.

Il grado e la qualità dell'ingrassamento nonché le caratteristiche di ciascun tipo di carne, descritte al punto 3.2, incidono sulle proprietà sensoriali fondamentali quali l'odore, l'aroma, la succosità e la tenerezza della carne.

Numerosissimi sono i riferimenti documentali che corroborano il carattere tradizionale della produzione di carne bovina nel Paese Basco, regione in cui l'allevamento bovino è presente fin dall'epoca neolitica.

Dal punto di vista del consumo, tradizionalmente nel Paese Basco si consuma più carne bovina che nel resto del paese. Quanto alla qualità della carne, numerosi sono i riferimenti storici che testimoniano la fama della carne prodotta nel Paese Basco.

Nella sua opera dal titolo «Alimentos y guisos en la cocina vasca» (1958) Jose M^a Busca scrive: «Una pratica antica come quella dell'*asado* (carne arrostita sulla brace) è illustrata brillantemente da un popolo vecchio come il nostro. Anticamente si arrostitavano sulla brace animali interi e, ancor oggi, in alcuni comuni, si ricorre a questa pratica. Così, il *chuleton* di carne bovina alla brace (serie di costate tagliate trasversalmente il cui peso minimo è di 350 grammi) è uno dei piatti più tipici e antichi della gastronomia basca e la sua reputazione valica ampiamente i confini della Comunità autonoma del Paese Basco».

5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):

le razze protette sono tradizionalmente allevate nella Comunità autonoma del Paese Basco: Pirenaica, Limusín, Pardo Alpina, Blonda, Terreña e loro incroci.

Predominante è la razza Pirenaica, che è una razza autoctona la cui presenza nel Paese Basco risale all'epoca neolitica. La razza Terreña, anch'essa autoctona, ha tradizionalmente costituito un aiuto per i lavori dei campi; il lavoro prestato dai buoi di questa razza era infatti notevole.

Le razze Limusín, Pardo Alpina e Blonda hanno dimostrato la propria capacità di adattamento al Paese Basco ed al sistema di allevamento estensivo legato alle risorse foraggere naturali. Si tratta di uno degli aspetti più importanti che contraddistinguono la carne tradizionalmente prodotta nel Paese Basco, regione che, grazie alle sue caratteristiche climatiche ed orografiche, dispone di pascoli atti allo sviluppo di un allevamento strettamente legato al territorio.

Questo tipo di allevamento e l'alimentazione del bestiame costituiscono elementi fondamentali per lo stato di ingrassamento che, insieme al periodo minimo di maturazione, sono i fattori che maggiormente incidono sulle caratteristiche della carne «Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela», in particolare il sapore, la succosità e la tenerezza tanto apprezzate dal consumatore.

Uno studio realizzato di recente su carcasse protette dall'IGP «Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela» e provenienti da capi di età, razza e sesso diversi, conclude che, in seguito a misurazioni effettuate mediante tecniche strumentali, le carcasse presentano alcune caratteristiche fisico-chimiche più omogenee rispetto ad altri studi simili, persino in studi che valutano le caratteristiche di una sola razza.

La reputazione del prodotto è ampiamente riconosciuta e studi recenti (IKERFEL, 2006, IKERFEL 2009) lo confermano. In entrambi gli studi il numero di persone interrogate, che rispondono, spontaneamente o allorché interpellate, di conoscere il prodotto, supera il 90 %, il che consente di affermare che il prodotto «Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela» è conosciuto nell'intero ambito geografico della Comunità autonoma del Paese Basco.

La «Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela» deve in gran parte la sua reputazione e la sua fama alla vasta tradizione culinaria del Paese Basco, che si tramanda di generazione in generazione e di cui le principali specialità gastronomiche sono per l'appunto la carne bovina in generale e le costate alla brace (*a la parrilla*) in particolare. Così, a mo' di esempio, sottolineiamo che, in occasione del XVI Congreso Nacional de Cocina de Autor, organizzato a Vitoria nel mese di aprile 2010, al quale prendono parte i migliori cuochi del mondo, è stata realizzata una manifestazione ad hoc per rendere omaggio alla costata (*chuleta*). Un altro esempio dell'importanza popolare della carne bovina nel Paese Basco è l'organizzazione di oltre 70 grigliate di «Carne de Vacuno del País Vasco/Euskal Okela» al «burduntzi» (il metodo più antico e più tradizionale di arrostitire vitelli interi); queste grigliate sono organizzate annualmente in occasione delle feste popolari dei comuni del Paese Basco, durante le quali si degustano e si vantano i meriti del prodotto.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

È possibile consultare il disciplinare derivante dalla domanda di modifica al seguente indirizzo:

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