

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 281/08)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„TERNERA DE ALISTE”

EU-nr.: ES-PGI-0005-01134 – 29.7.2013

BOB () BGA (X)

1. **Naam**

„Ternera de Aliste”

2. **Lidstaat of derde land**

Spanje

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

Vlees van jonge runderen van rassen die worden gekweekt voor hun vleesproductie, aangepast zijn aan het geografische gebied en met de traditionele methoden uit het gebied worden gevoederd en gehouden. Ze worden op een leeftijd tussen 8 en 12 maanden geslacht.

Afhankelijk van de productiemethode wordt een onderscheid gemaakt tussen de volgende soorten dieren:

- Melkgevoerde runderen: vlees van dieren die vanaf de geboorte in stallen worden gehouden en niet worden gespeend voor het slachten.
- Grasgevoerde runderen: vlees van dieren die moedermelk krijgen en in het geografische gebied grazen en vervolgens in stallen worden gehouden tot ze worden geslacht.

Het verse vlees van de BGA wordt gekenmerkt door zijn gelijkmatig verdeelde, parelwitte vet en het stevige, enigszins vochtige spierweefsel. Vanuit organoleptisch oogpunt gaat het om erg mals en sappig vlees, met een subtiele, delicate smaak en geur die niet te uitgesproken zijn, en dat smelt in de mond.

De minimale rijpingstijd voor het vlees is 4 dagen.

De karkassen zijn ingedeeld in vleesklassen E, U, R en O en de vetheidsklasse is 2 of 3 voor de mannelijke dieren en 2, 3 of 4 voor de vrouwelijke dieren. Afhankelijk van het soort dier waarvan het vlees wordt verkregen, varieert de kleur van lichtroze in het geval van melkgevoerde runderen tot een kleur tussen roze en rood in het geval van grasgevoerde runderen.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

De vrouwelijke kalveren die worden gebruikt om te kweken, worden grootgebracht in een gemengd systeem van stallen en dagelijks grazen op kleine, traditionele boerderijen. Het voer van de dieren is gebaseerd op de natuurlijke hulpbronnen uit het gebied, aangevuld met hooi van een blijvende weide, wortelgroenten en andere lokale landbouwproducten wanneer de natuurlijke hulpbronnen schaars worden. Tijdens de zoogperiode krijgen ze ook een supplement van granen en planten uit de vlinderbloemenfamilie van dezelfde boerderij.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

In de loop der tijd hebben zich naast elkaar twee houderijmethoden ontwikkeld:

Melkgevoerde kalveren die moedermelk als basisvoer krijgen, aangevuld met voer van de eigen boerderij, veevoer en krachtvoer tot de slachtleeftijd is bereikt, zonder dat het dier werd gespeend. Vanaf dat het kalf voor het eerst wordt gezoogd, wordt het op een specifieke locatie gehouden in een gepaste omgeving en het blijft van bij de geboorte in de stal zodat het rechtstreeks bij de moeder kan drinken. Vanaf de leeftijd van één maand wordt hooi toegevoegd aan het voer om de pens van het dier te ontwikkelen zodat men krachtvoer kan beginnen toe te voegen aan het voer.

Grasgevoerde kalveren waarvoor er twee verschillende fasen zijn, de eerste op de weide en de tweede op stal.

- De eerste fase bestaat uit het grazen met de moeder terwijl het kalf zich met moedermelk voedt. Vanaf de leeftijd van drie maanden worden speciale reservoirs met krachtvoer op de weide geplaatst om de groei van het kalf te optimaliseren en om het te helpen zich aan te passen aan het krachtvoer nadat het is gespeend. De duur van de periode die op de weide wordt doorgebracht, hangt af van klimatologische factoren en de beschikbaarheid van natuurlijke hulpbronnen, maar bedraagt minstens 5 maanden.
- De tweede fase vindt plaats in de stallen, waar de dieren tot aan het slachten worden gehouden en gevoerd met veevoer, stro van graangewassen en krachtvoer.

Het voer moet van plantaardige oorsprong zijn en moet hoofdzakelijk uit granen bestaan (minstens 60 % van zijn kwantitatieve samenstelling) en het mag maximaal 50 % van de jaarlijkse droge stof uitmaken. Het gebruik van producten die een invloed kunnen hebben op de normale groei en ontwikkeling van de dieren is expliciet verboden.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De geboorte, het grootbrengen en het vetmesten van de beschermde dieren tot aan het moment van slachten moet plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspens, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het product mag worden aangeboden in porties, filets of stukken op voorwaarde dat de handelingen worden uitgevoerd door gecontroleerde marktdeelnemers.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Zowel de stukken vlees als de verpakkingen die porties, filets of stukken bevatten, worden verzonden met een etiket dat minstens de termen „Beschermde geografische aanduiding” en „Terнера de Aliste” bevat, alsook het logo van de beschermde geografische aanduiding en het Europese logo voor een beschermde geografische aanduiding.



4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het productiegebied omvat de districten Aliste, Sayago en Sanabria die zich in het westelijk deel van de provincie Zamora bevinden.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen het geografische gebied en het product „Terнера de Aliste” is gebaseerd op de specifieke kwaliteiten van het product en zijn reputatie.

Fysieke kenmerken

De districten Aliste, Sayago en Sanabria worden sterk gekenmerkt door licht golvende schiervlakten met een laag reliëf en hoogtes boven de 600 meter. De bodemsoorten in het gebied hebben een paleozoïsche basis op graniet, metamorfe gesteenten en lei en worden gekenmerkt door hun geringe diepte, hun watervasthoudend vermogen en hun hoge zuurtegraad. Ze worden daarom beschouwd als „uniforme arme grond”. Het gebied is daarom niet geschikt voor gewassen met hoge opbrengst en wordt dus gebruikt om te grazen.

Het klimaat varieert naargelang van de hoogte, de locatie en de oriëntatie van de bergketens. De jaarlijkse gemiddelde neerslag varieert van bijna 2 000 mm op de toppen van de Sierra Segundera tot 600 mm in het westelijke deel. Dit heeft een positieve invloed op de groei van de planten en het groene tapijt van de weiden en graslanden.

Natuurlijke factoren

In het gebied wisselen weiden en struikgewassen elkaar af. Fijne grassen (*Agrostis*, *Poa*, *Briza* en *Bromus*) en planten uit de vlinderbloemenfamilie overheersen de vegetatie. De spontane vegetatie die meer dan vier vijfden van West-Zamora bedekt, bestaat hoofdzakelijk uit grasland met Pyrenese eik en gebieden met steeneik. Heide (*Erica arborea*, *Erica australis* v. *aragonensis* en *Calluna vulgaris*), zonneroosje (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*), bezembrem, Spaanse brem en gewone brem komen ook veelvuldig voor. Aangezien het gebied voor het grootste deel onaangeroerd is gebleven door de mens, zijn de weiden erg gevarieerd en niet echt rijk aan stikstof. Ze zijn eerder droog en onherbergzaam, wat dan weer voor een divers veevoer zorgt.

Het geografische gebied was en is nog steeds de natuurlijke habitat van de Iberische wolf (*Canis lupus signatus*) en het is momenteel het natuurreservaat met de hoogste populatiedichtheid van deze soort in Europa. De aanwezigheid van de wolf in het gebied heeft een grote invloed op de manier waarop de kalveren worden gehouden. De kwekers vonden het nodig om de jonge dieren te beschermen tegen de wolf om verlies van dieren, en bijgevolg inkomsten, te vermijden. Die inkomsten waren namelijk bijna uitsluitend afkomstig van de verkoop van kalfsvlees. Dat is de reden waarom de koeien op stal werden gehouden en ook de kalveren voortdurend binnen werden gehouden terwijl ze werden grootgebracht zodat ze beschermd konden worden tegen de wolf.

Historische en menselijke factoren

Het westelijke deel van Zamora bestaat uit een aantal afgelegen districten die eeuwenlang werden gemarginaliseerd en waar de plaatselijke bevolking zich heeft aangepast aan de omgeving om gebruik te maken van de weinige hulpbronnen die er zijn. Dit leidde in de praktijk tot het ontstaan van een overlevingseconomie. De veehouderij is de vaakst voorkomende manier om aan de kost te komen gezien de arme grond en de moeilijkheden om aan landbouw te doen. Deze moeilijkheden hebben ertoe geleid dat de kleine familieboerderijen beter gebruik gingen maken van de graas mogelijkheden voor hun vee. Runderen speelden een dubbele rol, enerzijds werden ze ingezet als werkdieren en anderzijds vormden ze op twee manieren een aanvulling op het gezinsinkomen: als voedingsbron (de geproduceerde melk werd geconsumeerd) en als een bron van inkomsten (met de verkoop van de kalveren).

De fysieke kenmerken van het geografische gebied, de natuurlijke factoren en de historische/menselijke factoren vormen samen een traditioneel productiesysteem dat gekenmerkt wordt door de exploitatie van allerlei soorten weiden en natuurlijke hulpbronnen voor kweekdoeleinden en de oprichting van talrijke kleine rundveehouderijen waar de moederdieren worden opgefokt met gemengde systemen van weidegang en opstalling. Op deze boerderijen werden in de loop van de geschiedenis twee manieren naast elkaar ontwikkeld om dieren te houden, afhankelijk van de behoeften van de boerderij. Melkgevoerde kalveren werden grootgebracht als de behoeften minimaal waren en grasgevoerde kalveren wanneer de koe nodig was als werkdier of om melk te produceren voor het gezin. Op de boerderijen is een speciale symbiose te zien tussen de koeien, de vaarzen en de natuurlijke omgeving en er wordt ten volle geprofiteerd van de zorgen en vaardigheden die de kwekers hebben overgeërfd van hun voorouders. De dieren worden op een zorgvuldige, ambachtelijke manier gehouden met specifieke aandacht voor zowel de individuele dieren als de boerderij in haar geheel.

Specificiteit van het product

De specifieke kweektechnieken, die grotendeels gebaseerd zijn op de opfok van kalveren door voeding met koemelk, in combinatie met het slachten op jonge leeftijd, leveren vlees op met een eigen, kenmerkend karakter dat opvalt door zijn karakteristieke lichtroze kleur voor melkgevoerde kalveren en roze kleur voor grasgevoerde kalveren ($L^*=41,2-43,1$, $a^*=12,1-12,9$, $b^*=11,5-12,4$), maar ook door een delicate smaak. Het vlees wordt bovendien gewaardeerd voor zijn sappigheid (12,2% kookverlies (CL) tot 100 °C) en malsheid (3,31-3,71 kg/cm², Warner-Bratzler dwarskrachttest), met parelwit en stevig vetweefsel.

De kenmerkende kleur dankt het „Ternera de Aliste”-vlees aan het feit dat het vee op stal wordt gehouden en aan de jonge slachtleeftijd, wat leidt tot een laag myoglobinegehalte (2,8-3,2 mg/g vlees) in de spieren en minder rode vezels dan witte vezels. Dit resulteert op zijn beurt in een lichtroze kleur voor de melkgevoerde kalveren en een iets donkerder roze voor de grasgevoerde kalveren aangezien die de eerste fase van hun leven op de weide doorbrengen en ouder zijn wanneer ze worden geslacht.

De malsheid die kenmerkend is voor „Ternera de Aliste” is het gevolg van de jonge leeftijd waarop de kalveren worden geslacht en het feit dat de dieren op stal worden gehouden waardoor de spiertonus vermindert. Deze twee factoren maken het collageen in het vlees minder stabiel wanneer het wordt opgewarmd tijdens het koken.

„Ternera de Aliste” is erg mals omdat het vee op stal wordt gehouden, een hoogenergetisch dieet krijgt en op jonge leeftijd wordt geslacht. Dat betekent dat het vlees snel rijpt waardoor het spiereiwit een erg hoog watervasthoudend vermogen heeft. Hierdoor wordt meer sap vrijgegeven tijdens het kauwen, dat overigens makkelijk is dankzij de malsheid van het vlees en het typische vetgehalte.

De zachte, kenmerkende smaak heeft „Ternera de Aliste” te danken aan het feit dat de dieren worden grootgebracht met moedermelk die korte en middellange vetzuurketens bevat die voor de smaak zorgen. Dit in combinatie met het feit dat de dieren een spijsverteringssysteem hebben dat nog niet volledig is ontwikkeld op het moment van slachten, betekent dat deze vetzuren geen metabolische verteringsprocessen ondergaan en rechtstreeks worden opgenomen in de lipiden die verantwoordelijk zijn voor de kenmerkende smaak van het vlees.

Reputatie

De erg wenselijke eigenschappen en de reputatie van het product in de gastronomie zijn het gevolg van een zeer zorgintensief productiesysteem met traditionele methoden voor het voederen en het houden van het vee, die specifiek zijn voor dit gebied.

„Ternera de Aliste” geniet vanwege zijn uitzonderlijke kwaliteit de waardering en de voorkeur van de consument. Uit talrijke historische documenten blijkt de uitstekende reputatie van het product, zoals sinds 1976 in de nieuwsverslagen over de provincie Zamora in de krant *El correo de Zamora* waarin de kwaliteiten van het vlees hoog geprezen worden met beschrijvingen en commentaren als: „succulent en sappig”, „uitmuntend”, „het beste vlees ter wereld”, „geen ander vlees is zo goed” of „er bestaat geen vergelijkbaar kalfsvlees in heel Spanje”.

Er zijn heel wat verwijzingen naar het product terug te vinden in de media: in lokale en regionale kranten en in de gespecialiseerde pers (*Eurocarne, Cárnica 2.000, Origen, Distribución y consumo, ITEA, Mundo Ganadero* enz.), maar ook in documentaires op de lokale en nationale televisie en radio.

„Ternera de Aliste” is ook prominent aanwezig in kookboeken en culinaire magazines, zoals het boek *„Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelin”* gepubliceerd door Bon Vivant (2008), met een proloog van Ferrán Adrià, en het artikel *„Bocato di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste”* in de Crónica van Guadalajara.

„Ternera de Aliste” heeft zijn reputatie en faam grotendeels te danken aan de rijke culinaire traditie waardoor dit product al jarenlang op het menu staat in talrijke restaurants in Spanje, vooral in Castilië en León. Ook het vermelden waard, zijn de recente evenementen die werden georganiseerd rond „Ternera de Aliste” in de Parador Nacional de los Condes de Alba in Aliste in de provincie Zamora, naar aanleiding van een aantal algemene voedingsevenementen onder de naam *„Muestras Gastronómicas de los Productos de España. Carnes con Origen”*.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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