

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag 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**

(2017/C 120/17)

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

## WIJZIGINGSAANVRAAG

**Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen <sup>(2)</sup>**

## WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9

**„TERNERA DE EXTREMADURA”****EU-nr.: ES-BGA-0105-01129 — 8.7.2013****BGA ( X ) BOB ( )****1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft**

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige [controle-instantie]

**2. Aard van de wijziging(en)**

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en evenmin een samenvatting bekend zijn gemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006).
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fytosanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006).

**3. Wijziging(en)***Beschrijving van het product*

Ter verduidelijking van de terminologie en om verwarring in het hele document te vermijden, wordt de volgende zin geschrapt: „De rassen afkomstig van kruisingen van de tweede generatie waarvoor deze BGA geldt, mogen niet voor de fokkerij worden gebruikt”. Deze wordt vervangen door de volgende zin: „De vrouwtjesdieren afkomstig van kruisingen door absorptie mogen niet worden gebruikt voor de fokkerij waarvoor deze BGA geldt”.

<sup>(1)</sup> PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

<sup>(2)</sup> PB L 93 van 31.3.2006, blz. 1. Vervangen door Richtlijn (EU) nr. 1151/2012.

De alinea's waarin de voorwaarden worden vermeld voor het fokken en het voederen van de dieren die worden herhaald in punt E „Beschrijving van de productiemethode van het product” worden geschrapt.

De woorden „voedingssupplementen die voordien waren toegestaan” worden geschrapt en vervangen door „toegestane voedingssupplementen”. Het type toegestane voedingssupplementen is nader gespecificeerd in punt E „Beschrijving van de productiemethode van het product”.

Rekening houdend met de werkmethode van de marktdeelnemers wordt de periode waarin de pH-waarde kan worden gemeten verlengd van 24 tot 48 uur. Dit is omdat de dieren op verschillende tijdstippen worden geslacht en op hetzelfde tijdstip aankomen in de uitsnijderij. Andere gebieden voor het meten van de pH-waarde ter controle van deze parameter bij voor het uitsnijden bestemde karkassen zijn eveneens opgenomen.

*Middelen waarmee wordt aangetoond dat het product uit het gebied afkomstig is*

## D.2 Certificeringcontroles

De alinea met de omschrijving van de rassen die zijn toegestaan voor de levering van vlees waarvoor de BGA „Ter nera de Extremadura” geldt, herhaald en beschreven in punt B „Beschrijving van het product”, wordt geschrapt.

In het kader van de nieuwe certificeringsregeling overeenkomstig de norm UNE-EN-40511 zijn bepaalde alinea's gewijzigd om een beschrijving te geven van de controle door de marktdeelnemers overeenkomstig het productdossier en de controle op naleving van het productdossier door de controle- en certificeringsinstantie van de Raad van Toezicht.

Het mengen van dieren die behoren tot de geregistreerde veehouderijbedrijven waarvoor de BGA geldt en andere dieren is toegestaan met het oog op het vergemakkelijken van het vervoer vanuit kleine bedrijven, op voorwaarde dat zij behoren tot dezelfde partij voor vervoer en dat hun identificatie wordt gewaarborgd. Dit komt doordat hetzelfde voertuig wordt gebruikt voor het vervoer naar het slachthuis door verschillende bedrijven van coöperaties of groepen van producenten. Bovendien worden in sommige gevallen installaties gedeeld door dieren waarvoor de BGA niet geldt en dieren waarvoor de BGA wel geldt. Het is niet nodig om slachtvee te scheiden bij het laden en het vervoeren.

*Beschrijving van de productiemethode van het product*

De formulering van de alinea betreffende het voederen van de moederdieren wordt gewijzigd teneinde de inhoud ervan te verduidelijken.

Om deze reden zijn de volgende alinea's geschrapt en herschreven:

- De woorden „en peulvruchten en toegestane geconcentreerde vezels” zijn geschrapt en vervangen door de woorden „eiwithoudende gewassen en andere grondstoffen, voor zover zij van plantaardige oorsprong zijn, en met de noodzakelijke mineralen en vitaminen”.
- De volgende alinea wordt geschrapt: „De Raad van Toezicht moet de lijsten publiceren met grondstoffen die in de voeding van deze dieren zijn toegestaan”.

Het gelijktijdig slachten van dieren en ophangen van de geslachte dieren is toegestaan, zowel voor dieren die onder de beschermde geografische aanduiding vallen als voor dieren die daar niet onder vallen, op voorwaarde dat hun scheiding en identificatie wordt gewaarborgd. Deze wijziging is in overeenstemming met de praktijken van slachthuizen, zonder dat dit gevolgen heeft voor de identificatie en de traceerbaarheid van het product.

In dit deel zijn er wijzigingen aangebracht aan de alinea's betreffende de controle door de Raad van Toezicht, die niet in overeenstemming waren met de huidige certificeringsregeling. In de nieuwe versie wordt de huidige controle door de marktdeelnemers beschreven overeenkomstig het productdossier en de controle van de naleving van dat productdossier door de controle- en certificeringsinstantie van de Raad van Toezicht, overeenkomstig de nieuwe certificeringsregeling die volgens de norm UNE-EN-45011 is vereist.

*Controle-instantie*

De gegevens van de Raad van Toezicht zijn geactualiseerd met de oprichting van de controle- en certificeringsinstantie, een onafhankelijke instantie die door ENAC is geaccrediteerd voor de certificering van voedingsproducten, overeenkomstig de criteria van de norm UNE-EN 45.011 (accreditatie 109/C-PR188).

De criteria zijn vervolgens aangepast aan de norm UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

*Etikettering*

Om ervoor te zorgen dat aan de consument preciezere informatie wordt verstrekt over het eindproduct met betrekking tot kruisingen van de eerste of tweede generatie (wat moeilijk te controleren valt en niet wordt weerspiegeld in de uiteindelijke identificatie van het product), wordt op het etiket aangegeven of het vlees afkomstig is van kruisingen van om het even welke generaties.

Alle verwijzingen naar traceerbaarheid zijn uit dit deel geschrapt, omdat deze geen deel uitmaken van de etikettering.

In de alinea: „Het gelijktijdig slachten van de dieren en ophangen van de geslachte dieren...” is het woord „niet” geschrapt en is de volgende tekst ingevoegd: „op voorwaarde dat hun scheiding en identificatie gewaarborgd blijft.”.

Verwijzing naar het gebruik van een merkteken wordt geschrapt.

#### Wetgeving

Dit deel is geschrapt omdat het achterhaald was na de goedkeuring van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen<sup>(3)</sup>.

#### Formele wijzigingen

Het woord „huidige” wordt geschrapt in de alinea's waarin dit woord werd gebruikt met betrekking tot het product-dossier, dat wil zeggen:

- de tweede alinea betreffende het bewijs van oorsprong;
- de derde alinea betreffende de beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product;
- de tweede alinea betreffende etikettering.

Het vak „Verband tussen de kwaliteit en de geografische oorsprong” in de aanvraag is niet aangevinkt omdat de wijzigingen louter formeel zijn, dat wil zeggen verplaatsingen en schrappingen vanwege herhaling.

De eerste, vierde en vijfde alinea van punt 3 „Productie- en verwerkingssysteem” worden geschrapt, omdat deze worden herhaald in punt B „Beschrijving van het product”.

De tweede en derde alinea van punt 3 „Productie- en verwerkingssysteem” worden geschrapt, omdat deze worden herhaald in punt E „Beschrijving van de productiemethode van het product”.

ENIG DOCUMENT

### **Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen<sup>(4)</sup>**

#### **„TERNERA DE EXTREMADURA”**

**EU-nr.: ES-BGA-0105-01129 — 8.7.2013**

**BGA ( X ) BOB ( )**

#### **1. Naam**

„Ternera de Extremadura”

#### **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**

„Ternera de Extremadura” is vlees van uitsluitend dieren van de inheemse rassen „Retinta”, „Avileña-Negra Ibérica”, „Morucha”, „Blanca Cacerreña” en „Berrendas” en van dieren afkomstig van kruisingen van die rassen of met de rassen „Charolais” en „Limousin”, die daarvoor perfect geschikt zijn, evenals van de kruising met de bovengenoemde inheemse rassen wanneer zij worden gefokt in het kader van een extensief productiesysteem.

Vlees met de beschermde geografische aanduiding „Ternera de Extremadura” heeft de volgende kenmerken:

- I) Koekalveren: Het vlees van voor de slacht bestemde dieren van 7 tot en met twaalf maanden (min één dag) oud. Het is helrood, het vet is wit, het vlees is vast, enigszins vochtig en heeft een fijne textuur.
- II) Jaarlingen: Het vlees van voor de slacht bestemde dieren van 12 tot en met 16 maanden (min één dag) oud. Het varieert van lichtrood tot paarsrood; het vet is wit; het vlees voelt vast aan, het is enigszins vochtig en heeft een fijne textuur.

<sup>(3)</sup> Zie voetnoot 1.

<sup>(4)</sup> Zie voetnoot 2.

III) Stiertjes: Het vlees van voor de slacht bestemde dieren van 16 tot en met 36 maanden oud. Het heeft een kersrode kleur; het vet is roomkleurig; het vlees voelt vast en enigszins vochtig aan, het heeft een fijne textuur en het is licht doorregen.

De soorten gedefinieerde karkassen worden aangepast volgens de volgende voorschriften:

1. — Karkassen van de in Verordening (EEG) nr. 1208/81 van de Raad <sup>(5)</sup> bedoelde categorieën A en E
2. — Beveleedheid: E.U.R.O.
3. — Vetheidsklasse 2, 3 en 4.
4. — Hygiëne: inachtneming van de Europese en nationale voorschriften.
5. — De pH-waarde moet in de 24 tot 48 uur na het slachten minder dan zes bedragen, gemeten in de „longissimus dorsi”-spier tussen de vijfde en de zesde rib, en/of de bundel spieren van de schouder en/of rib en/of flank, voor de karkassen die zijn bestemd voor het uitsnijden.

### 3.3. Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

### 3.4. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)

De fokpraktijken voor moederdieren moeten overeenkomen met de technieken en praktijken voor de exploitatie van natuurlijke hulpbronnen in een extensief landbouwsysteem. Het voederen van de moederdieren gebeurt door middel van weidegang in grasland met eiken en in andere inheemse graslanden van het Extremadura-ecosysteem, waar zij gedurende het gehele jaar grazen. Waar nodig wordt hun voeder aangevuld met stro, hooi, granen, eiwithoudende gewassen en andere grondstoffen voor zover zij van plantaardige oorsprong zijn, en met de noodzakelijke mineralen en vitaminen.

De kalveren worden niet gespeend tot ze minstens vijf maanden oud zijn.

In ieder geval blijft het uitdrukkelijk verboden producten te gebruiken die kunnen interfereren met het normale ritme van de groei en ontwikkeling van het dier, overeenkomstig de geldende wetgeving.

### 3.5. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Specifieke fasen in de productiefase: geboorte, mesten, slachten en uitsnijden moeten plaatsvinden in het gebied.

### 3.6. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz.

—

### 3.7. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering

Om ervoor te zorgen dat aan de consument meer precieze informatie wordt verstrekt over het eindproduct met betrekking tot kruisingen, wordt op het etiket aangegeven of het vlees afkomstig is van kruisingen van eender welke generaties.

## 4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische productiegebied van het vlees dat met de beschermde oorsprongsbenaming „Ternera de Extremadura” wordt aangeduid, omvat de onderstaande gemeenten:

Albuquerque, Almendralejo, Azuaga, Badajoz, Brozas, Cáceres, Castuera, Coria, Don Benito, Herrera del Duque, Hervás, Jaraíz de la Vera, Jerez de los Caballeros, Logrosán, Llerena, Mérida, Navalmoral de la Mata, Olivenza, Plasencia, Puebla de Alcocer, Trujillo en Valencia de Alcántara.

De dieren worden in hetzelfde geografische gebied gehouden en verwerkt.

## 5. Verband met het geografische gebied

### 5.1. Specificiteit van het geografische gebied

35 % van het betrokken gebied is bedekt met struiken (zoals cistusroos, gaspeldoorn en struikheide) en scrubland (eiken, kurkeiken, *Quercus lusitanica* en Pyreneëneik enz.). De rest bestaat uit oppervlakken met een kruidachtige laag die geschikt zijn voor vee.

De fauna van landbouwhuisdieren in Extremadura bestaat grotendeels uit inheemse rassen die verbonden zijn en nauw samenhangen met het meest typische natuurlijke milieu van de regio (de „dehesa”). Al deze dieren dragen dankzij hun robuustheid en grote aanpassingsvermogen in moeilijke omgevingen bij tot het behoud en de verbetering van het ecosysteem, de bemesting van de bodem, de verbetering van de kwaliteit van weilanden en het afremmen van de opmars van scrubland. Er moet echter op worden gewezen dat in de meeste kuddes deze rassen worden gefokt door ze te kruisen met Spaanse vleesrassen, om de productie af te stemmen op de huidige markteisen.

<sup>(5)</sup> PB L 123 van 7.5.1981, blz. 3.

De extreme temperatuur en regenval betekent dat de rassen die de „Ternera de Extremadura” vormen, zich op de best mogelijke manier hebben aangepast, omdat zij zowel koude als warmte en waterschaarste in perioden van droogte kunnen weerstaan.

Het weide-ecosysteem is het gevolg van de eeuwenlange menselijke activiteit in de mediterrane bossen. Het systeem omvat grote delen van Extremadura. Traditioneel leggen veehouderijbedrijven zich vooral toe op extensieve teelt, waarbij er steeds een evenwicht is geweest tussen de diersoorten (huisdieren en in het wild levende dieren), het natuurlijke milieu en de menselijke activiteiten. Het begrip „extensivering” is nauw verbonden met de benutting van grote oppervlakten voor het weiden van vee dat zich door zijn robuustheid bijzonder goed aan de omgeving heeft aangepast. Het ruwe klimaat en de schraalheid van de grond hebben de ontwikkeling van de veehouderij bevorderd.

De weidesystemen worden gekenmerkt door het benutten van de omgeving als grasland door het vee, waarbij de kruidachtige begroeiing voorziet in een groot deel van de energiebehoefte van de dieren die ervan leven. Het grasland draagt bij tot een groter aanbod van energiebronnen voor het systeem en bestaat uit een gevarieerde flora met veel eenjarige die zich spontaan uitzaaien.

Het belang van de bomen voor de bedrijven op de weidegronden ligt in de diversiteit van de benutting en de teeltopties die door het natuurlijke milieu worden geboden voor het menselijk beheer van het systeem.

Het met bomen bedekte deel bestaat vooral uit twee soorten: de steeneik (*Quercus ilex*) en de kurkeik (*Quercus suber*), maar ook een aantal minder gangbare soorten zoals de *Quercus lusitanica*, de kastanje (*Castanea sativa*) en de zomereik (*Quercus robur*). De vruchten van deze bomen zorgen voor een diverse productie zoals eikels, bladeren en strooisel waarmee de dieren zich kunnen voeden wanneer de hoeveelheid kruidachtige voedergewassen schaars is.

De struiken bestaan voornamelijk uit cistusroos (*Cistus ladaniferus*), brem (*Sarothamnus scoparius*), smalbladige cistus (*Cistus monspeliensis*) en gaspeldoorn (*Genista* spp.).

Het grasland kan, naargelang van de ondergrond, worden ingedeeld in:

- grasland op granietachtige bodem,
- grasland op leisteenbodem,
- grasland op sedimentatiegrond uit het tertiair en het quartair,
- grasland voor „majadeo” (inperking), en
- ander grasland in speciale enclaves, dat wil zeggen in de bergen.

Hierbij mag niet worden vergeten dat, naast de graslanden, het ecosysteem ook andere producten voortbrengt, zoals eikels, granen (tarwe, gerst, haver, rogge en triticale), peulvruchten (erwten, bonen enz.), kurk, brandhout, kolen enz. Het lijkt dus geen twijfel dat in een duidelijk agrarische gemeenschap, zoals in Extremadura, de weidegang een belangrijk economisch verschijnsel is dat aan de oorsprong ligt van 45 % van de agrarische productie.

Uit onderzoek (Espejo Diaz, M. García Torres, S., *Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas* — Specifieke kenmerken van vlees van Spaanse weiderunderen) blijkt dat weiderunderen voor de kwaliteitskenmerken die de consument het belangrijkste acht, veel hoger gewaardeerd worden.

## 5.2. Specificiteit van het product

Het onderzoek „Specifieke kenmerken van vlees van Spaanse weiderunderen” werd gepresenteerd tijdens het internationale symposium voor het typeren van dierlijke producten van Spaanse weidegrond, dat werd gehouden in Mérida (Badajoz, Spanje), EAAP Publicatienr. 90 van 1998. In de studie wordt aangetoond dat het vlees waarvoor de BGA „Ternera de Extremadura” geldt en dat afkomstig is van rassen die bekend staan als weiderunderen een bijzondere kwaliteit heeft. Uit sensorisch onderzoek door panels van getrainde testers en consumenten blijkt duidelijk dat dit vlees specifieke kenmerken heeft die erg worden gewaardeerd.

Het vlees dat de beschermde benaming „Ternera de Extremadura” mag dragen, wordt aangeduid als een kwaliteitsproduct vanwege de sensorische kenmerken van zachtheid, sappigheid en smaak.

## 5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

Het naast elkaar bestaan van de verschillende rassen heeft ervoor gezorgd dat zowel oude als huidige rassen en de kruisingen ervan zijn erkend als het „Extremadura”-ras op het Iberisch schiereiland.

Het kruisen van de „Blanca Cacerena” met de zwarte onderpoten heeft geleid tot de „Ganado barroso cacereño” en de „Colorada extremeña” van het huidige ras „Retinta”. Deze kruisingen waren zeer goed vertegenwoordigd bij de nationale veewedstrijden van 1913. Het ras ontwikkelde zich tot „Cacereña” in de jaren 1922, 1926 en 1930 (in de laatste twee jaar in de vorm van „paradas de Cabestros”). Het ontwikkelde zich verder in de jaren 1953, 1956 en 1959, en verdween om in 1975 terug te verschijnen op een tentoonstelling met een kudde in staatseigendom. (Sánchez Belda A., Publicaciones de Extensión Agraria, 1984).

Ook wordt in de gastronomie van Extremadura in talrijke recepten verwezen naar dit kalfsvlees: Ternera asada al estilo de la Vera (gebraden kalfsvlees op de wijze van Vera) (in „Cocina Tradicional de la Vera”, José V. Serradilla Muñoz, 1992, 3e uitgave 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera (Cáceres)); Envueltillos Ternera (omhuld kalfsvlees) (in „La Cocina día a día, Cocina extremeña”, Ana María Calera, 1987, Plaza y Janes S.A); Chuletas de vaca a la extremeña (rundskeletten op de wijze van Extremadura) (in „Gran Enciclopedia de La Cocina”, ABC, 1994 Ediciones Nobel SA, Madrid), of Entrecot al modo de Cáceres (entrecote op de wijze van Cáceres) (in „Cocina Extremeña”, Tecló Villalón y Pedro Plasencia, 1999 Everest).

Ook in de twintigste eeuw vinden we verwijzingen naar ons vee, zoals op 10 januari 1927 wanneer de „Sociedad Productos de la Ganadería Extremeña” werd opgericht om het toekomstige slachthuis van Mérida te exploiteren. Iets later, rond 1930, wordt hier opnieuw naar verwezen bij de verschillende overschotproducten die buiten Extremadura worden verkocht. Op dat ogenblik worden de mestrunderen verhandeld op markten buiten de regio, waar 62% van het totale levend gewicht werd verkocht. (*Extremadura: la historia*, Archivo Ediciones Extremeñas, S.L.1997).

### **Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier**

(Artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

[http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded\\_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP\\_TerneraDeExtremadura\\_PliegoCondiciones.pdf](http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP_TerneraDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf)

---