

Dziennik Urzędowy C 514

Unii Europejskiej



Wydanie polskie

Informacje i zawiadomienia

Rocznik 64

21 grudnia 2021

Spis treści

II *Komunikaty*

KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2021/C 514/01	Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji (Sprawa M.10557 – CPP INVESTMENTS / VOTORANTIM / VOTENER) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Informacje*

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH UNII EUROPEJSKIEJ

Komisja Europejska

2021/C 514/02	Kursy walutowe euro — 20 grudnia 2021 r.	2
---------------	---	---

V *Ogłoszenia*

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

Komisja Europejska

2021/C 514/03	Zgłoszenie zamiaru koncentracji (Sprawa M.10488 – FAURECIA / HELLA) ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

PL

⁽¹⁾ Tekst mający znaczenie dla EOG.

INNE AKTY

Komisja Europejska

2021/C 514/04	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	5
2021/C 514/05	Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych	17
2021/C 514/06	Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33	30

II

*(Komunikaty)*KOMUNIKATY INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Brak sprzeciwu wobec zgłoszonej koncentracji**(Sprawa M.10557 – CPP INVESTMENTS / VOTORANTIM / VOTENER)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2021/C 514/01)

W dniu 15 grudnia 2021 r. Komisja podjęła decyzję o niewyrażaniu sprzeciwu wobec powyższej zgłoszonej koncentracji i uznaniu jej za zgodną z rynkiem wewnętrznym. Decyzja ta została oparta na art. 6 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾. Pełny tekst decyzji dostępny jest wyłącznie w języku angielskim i zostanie podany do wiadomości publicznej po uprzednim usunięciu ewentualnych informacji stanowiących tajemnicę handlową. Tekst zostanie udostępniony:

- w dziale dotyczącym połączeń przedsiębiorstw na stronie internetowej Komisji poświęconej konkurencji (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Powyższa strona została wyposażona w różne funkcje pomagające odnaleźć konkretną decyzję w sprawie połączenia, w tym indeksy wyszukiwania według nazwy przedsiębiorstwa, numeru sprawy, daty i sektora,
- w formie elektronicznej na stronie internetowej EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=pl>) jako dokument nr 32021M10557. Strona EUR-Lex zapewnia internetowy dostęp do prawa Unii Europejskiej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1.

IV

(Informacje)

INFORMACJE INSTYTUCJI, ORGANÓW I JEDNOSTEK ORGANIZACYJNYCH
UNII EUROPEJSKIEJ

KOMISJA EUROPEJSKA

Kursy walutowe euro ⁽¹⁾

20 grudnia 2021 r.

(2021/C 514/02)

1 euro =

Waluta		Kurs wymiany	Waluta		Kurs wymiany
USD	Dolar amerykański	1,1273	CAD	Dolar kanadyjski	1,4569
JPY	Jen	127,98	HKD	Dolar Hongkongu	8,7943
DKK	Korona duńska	7,4363	NZD	Dolar nowozelandzki	1,6778
GBP	Funt szterling	0,85205	SGD	Dolar singapurski	1,5415
SEK	Korona szwedzka	10,3010	KRW	Won	1 343,40
CHF	Frank szwajcarski	1,0408	ZAR	Rand	17,8271
ISK	Korona islandzka	146,60	CNY	Yuan renminbi	7,1882
NOK	Korona norweska	10,1915	HRK	Kuna chorwacka	7,5150
BGN	Lew	1,9558	IDR	Rupia indonezyjska	16 244,16
CZK	Korona czeska	25,234	MYR	Ringgit malezyjski	4,7645
HUF	Forint węgierski	366,69	PHP	Peso filipińskie	56,256
PLN	Złoty polski	4,6337	RUB	Rubel rosyjski	83,5900
RON	Lej rumuński	4,9486	THB	Bat tajlandzki	37,889
TRY	Lir turecki	20,0434	BRL	Real	6,4219
AUD	Dolar australijski	1,5855	MXN	Peso meksykańskie	23,4407
			INR	Rupia indyjska	85,5025

⁽¹⁾ Źródło: referencyjny kurs wymiany walut opublikowany przez EBC.

V

(Ogłoszenia)

POSTĘPOWANIA ZWIĄZANE Z REALIZACJĄ POLITYKI KONKURENCJI

KOMISJA EUROPEJSKA

Zgłoszenie zamiaru koncentracji**(Sprawa M.10488 – FAURECIA / HELLA)****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

(2021/C 514/03)

1. W dniu 10 grudnia 2021 r., zgodnie z art. 4 rozporządzenia Rady (WE) nr 139/2004 ⁽¹⁾, Komisja otrzymała zgłoszenie planowanej koncentracji.

Zgłoszenie to dotyczy następujących przedsiębiorstw:

- Faurecia SE („Faurecia”) (Francja),
- HELLA GmbH & Co. KGaA („Hella”) (Niemcy).

Przedsiębiorstwo Faurecia przejmuje, w rozumieniu art. 3 ust. 1 lit. b) rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw, kontrolę nad całym przedsiębiorstwem Hella.

Koncentracja dokonywana jest w drodze oferty publicznej ogłoszonej dnia 27 września 2021 r.

2. Przedmiotem działalności gospodarczej przedsiębiorstw biorących udział w koncentracji jest:

- w przypadku przedsiębiorstwa Faurecia: opracowywanie, produkcja i dostawa części do samochodów osobowych i lekkich pojazdów użytkowych. Cztery główne obszary działalności przedsiębiorstwa to: fotele samochodowe, wnętrza, czysta mobilność (w tym rozwiązania mające na celu ograniczenie emisji i poprawę efektywności energetycznej i wydajności akustycznej) oraz elektronika (pokładowa inforozrywka, interfejsy człowiek-maszyna i łączność),
- w przypadku przedsiębiorstwa Hella: opracowywanie i produkcja części samochodowych, w szczególności wyrobów oświetleniowych i elektronicznych.

3. Po wstępnej analizie Komisja uznała, że zgłoszona transakcja może wchodzić w zakres rozporządzenia w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw. Jednocześnie Komisja zastrzega sobie prawo do podjęcia ostatecznej decyzji w tej kwestii.

4. Komisja zwraca się do zainteresowanych osób trzecich o zgłaszanie ewentualnych uwag na temat planowanej koncentracji.

Komisja musi otrzymać takie uwagi w nieprzekraczalnym terminie dziesięciu dni od daty niniejszej publikacji. Należy zawsze podawać następujący numer referencyjny:

M.10488 – FAURECIA / HELLA

(¹) Dz.U. L 24 z 29.1.2004, s. 1 („rozporządzenie w sprawie kontroli łączenia przedsiębiorstw”).

Uwagi można przesyłać do Komisji pocztą, pocztą elektroniczną lub faksem. Należy stosować następujące dane kontaktowe:

E-mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Adres pocztowy:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 514/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Carne Mertolenga”

Nr UE: PDO-PT-0212-AM01 – 1 marca 2018

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos [Związek Hodowców Bydła Rasy Mertolenga]

W skład tej grupy wchodzi producenci „Carne Mertolenga”, a zatem grupa ta ma uzasadniony interes w złożeniu wniosku o zatwierdzenie zmian.

Adres: Rua Diana de Liz

Horta do Bispo

Apartado 466

7006-806 Évora

Państwo: Portugalia

Tel. +351 266711222

E-mail: geral@mertolenga.com

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Związek
- Etykietowanie
- Inne: usunięcie przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu, aktualizacja informacji dotyczących jednostek certyfikujących i usunięcie przepisów dotyczących nieprawidłowości i odwołania

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

5.1. Opis produktu

1. Zmiana

Zmiana 1: Skreślenie słowa „chłodzone” z opisu produktu.

Uzasadnienie: Należy skreślić słowo „chłodzone”, aby wołowinę objętą ChNP „Carne Mertolenga” można było prezentować w postaci kawałków mrożonych. Wynika to ze zmian na rynku dotyczących sposobu prezentacji produktu.

Tekst oryginalny: „Chłodzone mięso zwierząt rasy Mertolenga...”.

Zmieniony tekst: „Mięso zwierząt rasy Mertolenga...”.

2. Zmiana

Zmiana 2: Zastąpienie słów „klasyfikacja surowców” słowami „przedziały wiekowe”.

Uzasadnienie: Bardziej odpowiednie są słowa „przedziały wiekowe”, ponieważ mowa jest tylko o wieku zwierząt w chwili uboju.

Tekst oryginalny: „Klasyfikacja surowców:”

Zmieniony tekst: „Przedziały wiekowe:”

3. Zmiana

Zmiana 3: Usunięcie odniesień do masy tusz w przedziałach wiekowych.

Uzasadnienie: W rozporządzeniu Rady (WE) nr 700/2007 z dnia 11 czerwca 2007 r. stwierdzono, że masa zwierząt przy uboju wydaje się nie mieć tak dużego znaczenia przy określaniu szczególnych cech mięsa. W rozporządzeniu tym nie określono zakresów masy dla tusz. Należy zatem usunąć zawarte w specyfikacji produktu limity masy tusz dotyczące różnych przedziałów wiekowych.

4. Zmiana

Zmiana 4: Wyjaśnienie dotyczące przedziałów wiekowych *vitela* (cielę) and *ovillo* (młody byk).

Uzasadnienie: Zmiana ta służy wyjaśnieniu, że górna granica rozpiętości wieku jest zaliczana do danej kategorii.

Tekst oryginalny: „Rozpiętość wieku: 6–10 miesięcy”.

Zmieniony tekst: „Rozpiętość wieku: powyżej 6 miesięcy i nie starsze niż 10 miesięcy”.

Tekst oryginalny: „Rozpiętość wieku: 15–30 miesięcy”.

Zmieniony tekst: „Rozpiętość wieku: powyżej 15 miesięcy i nie starsze niż 30 miesięcy”.

5. Zmiana

Zmiana 5: Dodanie przedziału wiekowego *vitelão* (roczniak).

Uzasadnienie: W oryginalnym tekście specyfikacji produktu istnieje luka między przedziałami wiekowymi *vitela* (cielę, 6–10 miesięcy) i *novilho/novilha* (młody byk/jałówka, 15–30 miesięcy). Luka ta wynikała z błędu autora tekstu, ponieważ przedział wiekowy *vitelão* (roczniak) nie miał wówczas większego znaczenia na portugalskim rynku wołowiny. Od tego czasu lżejsze tusze wołowe zyskały większą popularność na rynku portugalskim. Stworzyło to nowe możliwości produkcji, podobnie jak w przypadku przedziału *vitela* (cielę), który jest już przewidziany w specyfikacji produktu. Produkcja tego rodzaju tusz jest stosowna z uwagi na potencjał wzrostu bydła rasy Mertolenga. Ponieważ tempo wzrostu po odsadzeniu od matki jest wolniejsze niż w przypadku innych bardziej wyspecjalizowanych ras (średnio 937 g/dzień), rozpiętość wieku dla przedziału wiekowego *vitelão* (roczniak) określono jako mieszczący się między górną granicą określoną dla przedziału wiekowego *vitela* (cielę) a dolną granicą określoną dla przedziału wiekowego *novilho/novilha* (młody byk/jałówka) w momencie uboju.

Tekst oryginalny: (brak)

Zmieniony tekst: „*Vitelão* (roczniak) – zwierzęta posiadające w momencie uboju następujące cechy: Rozpiętość wieku: powyżej 10 miesięcy i nie starsze niż 15 miesięcy”.

6. Zmiana

Zmiana 6: Połączenie przedziałów wiekowych *novilho* (młody byk) i *novilha* (jałówka) w jeden przedział wiekowy *novilho/novilha* (młody byk/jałówka).

Uzasadnienie: Po usunięciu odniesień do masy tuszy rozróżnienie między przedziałami wiekowymi *novilho* (młody byk) i *novilha* (jałówka) nie jest już widoczne, więc prezentowanie konsumentom tej wołowiny w podziale na różne kategorie nie ma sensu. W związku z tym należy je połączyć w jedną kategorię.

Tekst oryginalny: „*Novilho* (młody byk) – samce posiadające w momencie uboju następujące cechy: Rozpiętość wieku: 15–30 miesięcy/masa tuszy: 200–250 kg. *Novilha* (jałówka) – samice posiadające w momencie uboju następujące cechy: Rozpiętość wieku: 15–30 miesięcy/masa tuszy: 180–220 kg”.

Zmieniony tekst: „*Novilho/novilha* (młody byk/jałówka) – zwierzęta posiadające w momencie uboju następujące cechy: Rozpiętość wieku: powyżej 15 miesięcy i nie starsze niż 30 miesięcy”.

7. Zmiana

Zmiana 7: Kwalifikowalność innych przedziałów wiekowych.

Uzasadnienie: Po wdrożeniu planu doskonalenia rasy, w szczególności dzięki zastosowaniu sztucznego unasienniania oraz innych środków technicznych, wartość zootechniczna zwierząt rasy Mertolenga znacznie się poprawiła. Oznacza to, że również struktura tusz się poprawiła, nawet w przypadku starszych zwierząt.

Dlatego też obecne cechy charakterystyczne dla tej rasy umożliwiają tę zmianę kategorii i dodanie nowych przedziałów wiekowych.

Tekst oryginalny: (brak)

Zmieniony tekst: „Do certyfikacji kwalifikują się również tusze zwierząt w innych przedziałach wiekowych”.

8. Zmiana

Zmiana 8: Określenie kategorii tusz, które są dozwolone w związku ze zmianami zaproponowanymi w odniesieniu do przedziałów wiekowych.

Uzasadnienie: Zmiana ta ma na celu zapewnienie spójności tekstu specyfikacji produktu ze zmianami 5, 6 i 7 oraz umożliwienie bardziej obiektywnego określenia kategorii, które kwalifikują się do certyfikacji jako ChNP „Carne Mertolenga”.

Tekst oryginalny:

„*Novilho* (młody byk): wyklucza się kategorie powyżej E i poniżej P (włącznie). *Novilha* (jałówka): te same ograniczenia, które mają zastosowanie do młodego byka. *Vitela* (cielę): wyklucza się kategorie powyżej E (włącznie)”.

Zmieniony tekst: „*Novilho/novilha* (młody byk/jałówka): dopuszcza się kategorie U, R i O. Inne przedziały wiekowe: dopuszcza się kategorie U, R, O i P”.

9. Zmiana

Zmiana 9: Określenie „ćwierćtuszy” jako dopuszczalnej formy prezentacji.

Uzasadnienie: Z uwagi na sytuację i zmiany na rynku należy dodać formę prezentacji o nazwie „ćwierćtusza”. Produkt objęty ChNP „Carne Mertolenga” opuszcza rzeźnię w postaci tuszy, półtuszy lub ćwierćtuszy.

Tekst oryginalny: „Tusze lub półtusze”.

Zmieniony tekst: „Tusze, półtusze i ćwierćtusze”.

10. Zmiana

Zmiana 10: Usunięcie odniesienia do rozporządzenia Rady (EWG) nr 1026/91.

Uzasadnienie: Usunięcie odniesienia do nieaktualnych przepisów.

Tekst oryginalny: „Przyjmuje się wspólnotową skalę klasyfikacji tusz zgodnie z rozporządzeniem Rady (EWG) nr 1026/91 z zastrzeżeniem następujących ograniczeń”.

Zmieniony tekst: „Dopuszcza się tusze sklasyfikowane w następujących określonych kategoriach”.

5.2. Dowód pochodzenia

1. Zmiana

Zmiana 11: Usunięcie obowiązku, zgodnie z którym producenci muszą należeć do grupy i muszą dokonywać uboju wyłącznie zwierząt pochodzących z obszaru geograficznego odpowiadającego ChNP „Carne Mertolenga”.

Uzasadnienie: Usunięcie przepisów niezgodnych z ustawodawstwem.

Tekst oryginalny: „Gospodarstwa producentów należących do grupy muszą znajdować się w wyznaczonym regionie i jest to warunek konieczny, aby mogli oni przystąpić do grupy”.

Zmieniony tekst: (usunięto).

Tekst oryginalny: „Hodowcy należący do grupy zobowiązują się na piśmie do dokonywania uboju wyłącznie zwierząt pochodzących z danego obszaru geograficznego”.

Zmieniony tekst: „Producenci zobowiązują się na piśmie do zgłaszania do certyfikacji wyłącznie zwierząt urodzonych i wyhodowanych na danym obszarze geograficznym”.

2. Zmiana

Zmiana 12: Usunięcie wymogu identyfikacji zwierząt za pomocą tatuażu.

Uzasadnienie: Przepis jest nieaktualny. Obecnie w księdze hodowlanej stosuje się dwa systemy identyfikacji zwierząt kwalifikujących się do otrzymania certyfikacji ChNP „Carne Mertolenga”: dwa kolczyki z numerem SIA (oficjalny numer identyfikacyjny) oraz identyfikację elektroniczną (w tym przypadku tylko w odniesieniu do zwierząt dorosłych). Obecnie obowiązujące przepisy dotyczące identyfikacji bydła i postępowania z nim umożliwiają bezbłędną identyfikowalność pochodzenia zwierząt.

Tekst oryginalny: „Dokładne ustalenie pochodzenia mięsa przeznaczonego do certyfikacji będzie możliwe dzięki stosowaniu tatuaży do identyfikacji zwierząt gospodarskich, wpisom do rejestru urodzeń i księdze hodowlanej, kolczykom metalowym (numer SIA), dokumentom przewozowym oraz przestrzeganiu obowiązujących przepisów w zakresie kontroli”.

Zmieniony tekst: „Dokładne ustalenie pochodzenia mięsa przeznaczonego do certyfikacji będzie możliwe dzięki systemowi wpisywania zwierząt do księdze hodowlanej oraz przestrzeganiu obowiązujących przepisów w zakresie kontroli”.

5.3. Metoda produkcji

1. Zmiana

Zmiana 13: Aktualizacja odniesienia do księgi hodowlanej.

Uzasadnienie: Zgodnie ze zaktualizowanymi przepisami w sprawie księgi hodowlanej dotyczącymi rasy bydła Mertolenga, zgodnymi z rozporządzeniem (UE) 2016/1012 z dnia 8 czerwca 2016 r., celem niniejszej zmiany jest uwzględnienie w specyfikacji produktu objętego ChNP „Carne Mertolenga” wszystkich zwierząt rasy Mertolenga wpisanych do księgi hodowlanej, w tym tych, które wpisano do rejestru założycielskiego, a więc nie wpisano ich do rejestru urodzeń.

Tekst oryginalny: „Mięso wyłącznie z bydła rasy Mertolenga wpisanego do rejestru urodzeń”.

Zmieniony tekst: „Mięso wyłącznie z bydła rasy Mertolenga wpisanego do księgi hodowlanej”.

Tekst oryginalny: „Zgodnie z przepisami księgi hodowlanej dotyczącymi rasy bydła Mertolenga, fakt wpisania zwierzęcia do rejestru urodzeń oznacza, że posiada ono wytatuowany numer identyfikacyjny i że jest potomstwem zarejestrowanych rodziców”.

Zmieniony tekst: „Zgodnie z przepisami księgi hodowlanej dotyczącymi rasy bydła Mertolenga, fakt zarejestrowania zwierzęcia oznacza, że przypisano mu niepowtarzalny numer identyfikacyjny i że jest potomstwem zarejestrowanych rodziców”.

2. Zmiana

Zmiana 14: Usunięcie przepisów dotyczących jednorodności grup przeznaczonych do uboju.

Uzasadnienie: Punkt ten zostaje usunięty, aby zachować spójność z proponowanymi zmianami w opisie produktu, gdzie usunięto odniesienia do masy tuszy w każdym przedziale wiekowym.

Tekst oryginalny: „Jednorodność grup przeznaczonych do uboju. Zakres masy w grupach: 50 kg. Rozpiętość wieku w partiach: 4 miesiące”.

Zmieniony tekst: (usunięto).

3. Zmiana

Zmiana 15: Aktualizacja przepisów dotyczących chłodzenia.

Uzasadnienie: W celu zapewnienia zgodności z dekretem z mocą ustawy nr 158/97 okres chłodzenia wynoszący 10 godzin w temperaturze 1 °C przedłużono do 24 godzin w temperaturze 0–2 °C celem zagwarantowania, aby po badaniu poubojowym nastąpił okres chłodzenia w rzeźni, dzięki czemu temperatura mięsa nie będzie wyższa niż 7 °C, zgodnie z krzywą chłodzenia zapewniającą stałe obniżanie temperatury. Wilgotność względna i prędkość obiegu powietrza powinny również zapewniać brak kondensacji na jakiegokolwiek części powierzchni tuszy. Jeżeli chodzi o rozbiór mięsa, odkostnianie, trybowanie, porcjowanie, pakowanie zbiorcze i pakowanie jednostkowe, temperatura mięsa na początku procesu musi wynosić 0–2 °C. Pakowane próżniowo kawałki i plastry, kostki lub paski w opakowaniach próżniowych lub w atmosferze ochronnej muszą być przechowywane w temperaturze 0–4 °C. Chłodzenie, obróbka i przetwarzanie tuszy muszą się odbywać w szczególności zgodnie z rozdziałami V i VII rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.

Tekst oryginalny: „Przez 10 godzin w temperaturze 1 °C”.

Zmieniony tekst: „Tusze należy powoli schładzać w temperaturze 0–2 °C w ciągu 24 godzin, tak aby przed rozbiorem temperatura wewnętrznej masy mięśniowej spadła do co najmniej 7 °C”.

4. Zmiana

Zmiana 16: Aktualizacja przepisów dotyczących dojrzewania.

Uzasadnienie: W celu zapewnienia wysokiej kruchości produktu, co jest związane z potrzebami dużych detalistów, skrócono minimalny okres między ubojem a sprzedażą konsumentowi z 4 do 3 dni, ponieważ nie ma to negatywnego wpływu na jakość produktu, jest korzystne dla kanałów handlowych i gwarantuje, że masa mięśniowa będzie po uboju chłodzona. Cały proces dojrzewania, który ma zastosowanie do mięsa zwierząt objętych ChNP „Carne Mer-

tolenga”, musi koniecznie być zgodny z warunkami rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającego szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego. Usunięto odniesienie do idealnego okresu dojrzewania, ponieważ jest to odniesienie orientacyjne nieposiadające statusu prawnego.

Tekst oryginalny: „Idealny okres dojrzewania mięsa wynosi 7 dni w temperaturze 1 °C, ale można je oferować do sprzedaży konsumentom 4 dni po uboju”.

Zmieniony tekst: „Okres dojrzewania mięsa w temperaturze 0–2 °C musi trwać co najmniej 3 dni, licząc od dnia uboju do dnia sprzedaży konsumentowi”.

5. Zmiana

Zmiana 17: Aktualizacja przepisów dotyczących mrożenia.

Uzasadnienie: Chociaż zakaz mrożenia lub głębokiego mrożenia tusz, półtuszy i ćwierćtuszy nadal obowiązuje, obecnie zezwala się na mrożenie kawałków mięsa pakowanych próżniowo i w innej formie, ponieważ taka forma prezentacji umożliwia utrzymanie jakości produktu oferowanego konsumentowi, a jednocześnie usprawnia kanały handlowe dzięki bardziej elastycznym datom ważności i lepszemu dostosowaniu do bieżących potrzeb w zakresie zarządzania produktem.

Tekst oryginalny: „Mrożenie jest zabronione”.

Zmieniony tekst: „Mrożenie/głębokie mrożenie tusz, półtuszy lub ćwierćtuszy jest zabronione. Jest ono dozwolone w przypadku kawałków mięsa pakowanych próżniowo lub prezentowanych w innej formie”.

6. Zmiana

Zmiana 18: Usunięcie przepisów dotyczących warunków sanitarnych i opieki weterynaryjnej, substancji zakazanych, transportu, rzeźni, uboju, higieny, rozbioru i pakowania jednostkowego oraz innych przepisów.

Uzasadnienie: Aspekty te uregulowano w przepisach ogólnych, a zatem nie ma potrzeby uwzględniania ich w specyfikacji produktu.

Tekst oryginalny:

„Warunki sanitarne i opieka weterynaryjna. Zwierzęta muszą zostać odkażone przez grupę ds. ochrony zdrowia zwierząt odpowiednią dla danego regionu lub przez właściwe służby publiczne. Interwencje weterynaryjne, zlecone interwencje lecznicze oraz daty wszelkich takich interwencji muszą być wpisane do indywidualnego dokumentu identyfikacyjnego. Prowadzący lekarz weterynarii ponosi wyłączną odpowiedzialność za stosowanie leków. W przypadku leczenia zwierząt przeznaczonych do uboju, należy również zarejestrować okres karencji stosowany w celu wyeliminowania pozostałości leków”.

„Substancje zakazane. Zgodnie z obowiązującymi lub przyszłymi przepisami krajowymi i wspólnotowymi dotyczącymi stosowania leków podawanych wraz z paszą lub bezpośrednio, w szczególności z dekretem z mocą ustawy nr 210/84 oraz dyrektywami Rady 81/602/EWG i 85/358/EWG i 146/68 [sic], stosowanie substancji zakazanych jest zabronione”.

„Transport. Zgodnie z obowiązującymi lub przyszłymi przepisami krajowymi i wspólnotowymi dotyczącymi transportu zwierząt żywych należy przestrzegać następujących zasad: podczas załadunku i rozładunku nie może dochodzić do złego traktowania; należy zapewnić zwierzętom minimalną przestrzeń niezbędną dla ich dobrostanu”.

„Rzeźnie. Rzeźnie zatwierdzone przez WE lub rzeźnie należące do portugalskiej krajowej sieci rzeźni”.

„Uboj. Należy przestrzegać odpowiedniego okresu karencji w celu wyeliminowania pozostałości leków, zgodnie z indywidualną dokumentacją i opinią lekarza weterynarii. Należy przestrzegać przepisów krajowych i wspólnotowych dotyczących uboju zwierząt przeznaczonych do spożycia przez ludzi”.

„Higiena: Podczas przetwarzania i przygotowywania mięsa należy przestrzegać obowiązującego ustawodawstwa krajowego i wspólnotowego”.

„Rozbiór mięsa i pakowanie jednostkowe. Rozbiór mięsa musi być prowadzony przez wyspecjalizowanych pracowników w pomieszczeniu, które należy zatwierdzić do tego celu zgodnie z przepisami”.

„Inne wymagania ustanowione przepisami wspólnotowymi lub krajowymi. Produkcja mięsa, przetwarzanie mięsa i wprowadzanie go do obrotu muszą się odbywać zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi i wspólnotowymi. Wszelkie przypadki nieobjęte niniejszą specyfikacją regulują obowiązujące przepisy prawne”.

Zmieniony tekst: (usunięto).

7. Zmiana

Zmiana 19: Aktualizacja przepisów dotyczących paszy dla zwierząt.

Uzasadnienie: Niejasne sformułowania w obecnej specyfikacji produktu mogą sugerować, że stosowanie pasz niebędących mieszankami pochodzących z sąsiednich gospodarstw jest zakazane, co nie miałoby sensu. Ponadto nie wydaje się, by istniały jakiegokolwiek ograniczenia co do źródeł pochodzenia mieszanek paszowych, co również nie miałoby sensu. Celem tej zmiany jest wyjaśnienie zasad mających zastosowanie do pasz, w szczególności gdy pochodzą spoza danego obszaru geograficznego. Zmiana ta oznacza, że w przypadku niedoboru paszy producenci będą teraz mogli zagwarantować dobrostan zwierząt lub stałą zgodność ze specyfikacjami innego systemu jakości lub certyfikacji (na przykład rolnictwa ekologicznego). Zmiana obejmuje dodatkowo aktualizację tekstu dotyczącego obowiązków sprawozdawczych nałożonych na podmioty gospodarcze wynikającą z obecnych wymogów w tym zakresie w odniesieniu do kontroli urzędowych.

Tekst oryginalny: „Chów odbywa się w sposób ekstensywny, w którym zagęszczenie populacji wynosi poniżej 1,4 DJP/ha. Cielęta są odsadzane od matki w wieku 6–9 miesięcy. (...) Po odsadzeniu od matki utrzymywany jest chów ekstensywny, a cielęta mają dietę podobną do diety matki”.

Zmieniony tekst: „Zwierzęta są hodowane są w chowie ekstensywnym, w którym zagęszczenie populacji wynosi poniżej 1,4 DJP/ha. Cielęta żywią się mlekiem matki do 6–9 miesiąca życia i pasą się razem z matką. Po odsadzeniu od matki utrzymywany jest chów ekstensywny, a cielęta mają dietę podobną do diety matki”.

Tekst oryginalny: „W przypadku niedoboru paszy paszę dla cieląt można uzupełnić mieszanką paszową. (...) Uzupełnienie: produktami pochodzącymi z gospodarstwa lub mieszankami paszowymi. Zwierzęta są hodowane w chowie ekstensywnym, a ich opasanie może opierać się na produktach pochodzących z danego gospodarstwa lub na mieszankach paszowych”.

Zmieniony tekst: „W stosownych przypadkach dieta zwierząt może być uzupełniana produktami pochodzącymi z tego samego gospodarstwa lub innych gospodarstw lub mieszankami paszowymi. Zwierzęta są hodowane w chowie ekstensywnym, a ich opasanie może opierać się na produktach pochodzących z tego samego gospodarstwa lub innych gospodarstw lub na mieszankach paszowych”.

Tekst oryginalny: (brak)

Zmieniony tekst: „Jeżeli konieczne jest stosowanie pasz niepochodzących z tego samego gospodarstwa, producenci powinni w pierwszej kolejności stosować pasze pochodzące z innych gospodarstw znajdujących się na danym obszarze geograficznym. W przypadku gdy jest to niewykonalne, można korzystać z paszy dla zwierząt pochodzącej spoza obszaru geograficznego, o ile nie przekracza ona 50 % suchej masy w skali roku”.

Tekst oryginalny: „Stosowanie mieszanek paszowych musi zatwierdzić grupa producentów. Należy o tym poinformować, jak również o wszelkich zezwoleniach wydanych prywatnemu organowi kontroli, tak aby można było sprawować kontrolę nad stosowaniem tego rodzaju paszy i jego właściwościami”.

Zmieniony tekst: „Stosowanie pasz pochodzących z innych gospodarstw oraz mieszanek paszowych należy zgłosić organowi kontrolnemu w sposób umożliwiający sprawdzenie źródła, właściwości i ilości wykorzystanych lub przeznaczonych do wykorzystania”.

8. Zmiana

Zmiana 20: Aktualizacja przepisów dotyczących wykluczenia produktu.

Uzasadnienie: Celem tej zmiany jest doprecyzowanie przepisów w specyfikacji produktu dotyczących wykluczenia produktu.

Tekst oryginalny: „Wykluczenie. Chronionej nazwy pochodzenia nie można przyznać tuszom lub kawałkom mięsa, które: nie są zgodne ze specyfikacjami dotyczącymi produkcji, przetwarzania i wprowadzania do obrotu określonymi w niniejszym dokumencie; zostały uszkodzone w procesie uboju, wykrwawiania, wytrzewiania itp.”.

Zmieniony tekst: „Wykluczenie. Certyfikacji nie może otrzymać mięso uzyskane z tusz lub kawałków, które zostały uszkodzone (w procesie uboju, wykrwawiania, wytrzewiania itp.) w stopniu zagrażającym zgodności z przepisami lub niniejszą specyfikacją produktu”.

5.4. Etykietowanie

1. Zmiana

Zmiana 21: Usunięcie przepisów dotyczących identyfikacji i etykietowania.

Uzasadnienie: Aspekty te uregulowano w przepisach ogólnych, a zatem nie ma potrzeby uwzględniania ich w specyfikacji produktu.

Tekst oryginalny: „Identyfikacja i etykietowanie. Mięso musi być zidentyfikowane za pomocą pieczęci, naklejki lub opakowania, na którym znajduje się następujące oznaczenie: CARNE MERTOLENGA - D.O.. Tusze muszą być ostemplowane w różnych miejscach na każdej półtuszy. Pakowane kawałki mięsa muszą być zidentyfikowane za pomocą naklejek lub ostemplowanych opakowań. Tacki z mięsem i gotowe mięsa muszą być zidentyfikowane za pomocą naklejek. Nazwa producenta, tożsamość i rodzaj zwierzęcia, jego wiek i data uboju muszą być również podane na indywidualnym formularzu. Formularz ten musi towarzyszyć tuszom i mięsu o innych formach prezentacji podczas transportu i wprowadzania do obrotu. W przypadku kawałków mięsa pakowanych próżniowo, tacek z mięsem lub mięsa przetworzonego oprócz powyższych informacji szczegółowych, które muszą być widoczne na etykiecie, należy również określić kawałek lub kawałki zawarte w danym opakowaniu oraz ich wagę”.

Zmieniony tekst: (usunięto).

2. Zmiana

Zmiana 22: aktualizacja określonych elementów etykietowania.

Uzasadnienie: usunięcie nieaktualnych odniesień prawnych i przepisów, które nie wywierają żadnych skutków prawnych. Usunięcie obowiązkowego wymogu stosowania znaku towarowego i logo „Carne Mertolenga” (którego stosowanie jest zastrzeżone wyłącznie dla członków grupy), ponieważ żaden podmiot gospodarczy nie może zostać zobowiązany do bycia członkiem grupy.

Tekst oryginalny: „Etykietowanie musi odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami (dekretem z mocą ustawy nr 170/92 i ministerialnym rozporządzeniem wykonawczym nr 119/93) i zawierać następujące informacje: znak towarowy i logo: Carne Mertolenga – nazwa pochodzenia; typ produktu: [Novilho (młody byk)/Novilha (jałówka)/Vitelita (cielę)]; określenie kawałka mięsa: (schab, polędwica itp.); masa netto; data uboju; inne elementy uznane za istotne. Oznaczenie ChNP »Carne Mertolenga«, odpowiednie symbole i logo umieszczone na etykiecie i w reklamie mięsa mogą być stosowane wyłącznie zgodnie z warunkami określonymi w obowiązujących przepisach wspólnotowych i w zarządzeniu ustawodawczym nr 293/93”.

Zmieniony tekst: „Niezależnie od formy prezentacji »Carne Mertolenga«: – musi mieć jedno z poniższych sformułowań na etykiecie: »CARNE MERTOLENGA – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA« [CARNE MERTOLENGA – CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA] lub »CARNE MERTOLENGA DOP« [CARNE MERTOLENGA CHNP]; – należy również określić jednostkę certyfikującą”.

5.5. Inne

1. Zmiana

Zmiana 23: usunięcie przepisów dotyczących wprowadzania produktu do obrotu.

Uzasadnienie: usunięcie przepisów, które są zbędne lub niezgodne z ustawodawstwem.

Tekst oryginalny „Wprowadzanie do obrotu. Przyjęty sposób wprowadzania do obrotu musi zostać określony przez Mertolenga, Lda. i może przyjąć następujące formy: sprzedaż bezpośrednia przez Mertocar, Lda; sprzedaż przez inne przedsiębiorstwa handlowe zobowiązane protokołem. Protokoły podpisane z innymi przedsiębiorstwami handlowymi muszą określać przepisy, które mają zastosowanie do prezentacji, przechowywania i sprzedaży produktów zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu”.

Zmieniony tekst: (usunięto).

2. Zmiana

Zmiana 24: aktualizacja informacji na temat organu kontrolnego (pkt 7 specyfikacji produktu)

Uzasadnienie: zmianę tę uzasadnia fakt, że właściwy organ wyznaczył dla „Carne Mertolenga” inny podmiot jako organ kontrolny i jednostkę certyfikującą.

Proponując tę zmianę, wzięto pod uwagę szereg czynników.

Po pierwsze, informacje o organie kontrolnym mogą szybko stać się nieaktualne (z powodu cofnięcia mianowania, utraty akredytacji, zmiany adresu itp.)

Po drugie, ten rozdział w specyfikacji produktu nie ma statusu prawnego. Zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi kontroli urzędowych produkt ten jest kontrolowany przez organ kontrolny, któremu właściwy organ powierzył ten obowiązek, niezależnie od tego, co specyfikacja produktu stanowi w tej kwestii. Fakt, że rozdział ten nie ma charakteru prawnego, oznacza, że jego aktualizacja ma mniejsze znaczenie dla producentów i z tego względu zwracają się oni o jego aktualizację wyłącznie wówczas, gdy konieczna jest również zmiana innych aspektów specyfikacji produktu. To dlatego rozdział ten, gdy stanie się nieaktualny, zazwyczaj pozostaje przez długi czas niezaktualizowany. W rzeczywistości tekst dotyczący organu kontrolnego w obowiązującej specyfikacji produktu jest nieaktualny od ponad osiemnastu lat, a producenci nie odczuwali potrzeby wystąpienia o aktualizację (biorąc pod uwagę, że produkt nadal był kontrolowany zgodnie z warunkami przewidzianymi w mających zastosowanie przepisach).

Po trzecie, złożenie wniosku o zmianę w specyfikacji produktu wiąże się z pewnymi kosztami dla grupy i producentów (nakład czasu, przydział zasobów ludzkich, wydatki na komunikację, zużycie materiałów itp.) Koszty te należy ograniczać do minimum, a zatem grupa i producenci nie powinni być zmuszeni do ich ponoszenia za każdym razem, gdy następuje zmiana nazwy organu lub adresu organu kontrolnego.

Ponadto Komisja Europejska udostępnia publicznie nazwę i adres właściwych organów i organów kontrolnych, a zapewnienie, aby informacje te były zawsze aktualne, jest obowiązkiem państw członkowskich.

W związku z tym w naszym rozumieniu lepiej jest zamieścić odniesienie do miejsca, w którym można znaleźć nazwę i adres organu kontrolnego, ponieważ umożliwi to zachowanie zgodności z warunkami przewidzianymi w art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i gwarantuje, że informacje na temat organu kontrolnego są aktualne.

Tekst oryginalny: „Jako prywatny organ kontrolny i prywatną jednostkę certyfikującą proponuje się *Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos* [Związek Hodowców Bydła Rasy Mertolenga] z siedzibą przy Lg. Alexandre Herculano nr 8, Évora. Związek ten jest odpowiedzialny za prowadzenie księgi hodowlanej rasy Mertolenga, dzięki czemu będzie mógł szybko i rzetelnie ustalić pochodzenie tusz, które mają być poddane certyfikacji. Dysponuje on wykwalifikowanym personelem i dodatkowymi zasobami, które są niezbędne do przeprowadzania wymaganych kontroli”.

Zmieniony tekst: „Właściwym organem odpowiedzialnym za przeprowadzanie kontroli urzędowych mających na celu weryfikację zgodności z wymogami prawnymi systemu ChOG jest Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich [*Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural – DGADR*], której siedziba mieści się przy Av. Afonso Costa, nr 3, 1949-002 Lizbona. Kontrolę na potrzeby certyfikacji będzie przeprowadzał wyznaczony organ kontrolny”.

3. Zmiana

Zmiana 25: usunięcie przepisów dotyczących nieprawidłowości i odwołania.

Uzasadnienie: usunięcie przepisów o stosowaniu sankcji. Odpowiedzialność za ich określenie ponosi właściwy organ i w związku z tym nie powinny być one zamieszczane w specyfikacji produktu.

Tekst oryginalny: „Nieprawidłowości. Nieprzestrzeganie przepisów określonych w specyfikacji produktu o chronionej nazwie pochodzenia »Carne Mertolenga« może prowadzić do: 1. pisemnego upomnienia; 2. tymczasowego zawieszenia producenta naruszającego przepisy; 3. zakazu korzystania z certyfikacji. Za ocenę braku zgodności i jego wagi będzie odpowiadać zarząd przedsiębiorstwa MERTOCAR, Lda. po wysłuchaniu zainteresowanych stron. Decyzja zostanie podjęta na podstawie wagi wykrytej nieprawidłowości, a powtarzające się naruszenia będą brane pod uwagę. Postępowanie będzie zgłaszane do prywatnego organu kontroli”.

Zmieniony tekst: (usunięto).

Tekst oryginalny: „Odwołanie. Każde odwołanie od decyzji o nałożeniu kary podjętej przez MERTOCAR, Lda. musi być składane w następującej kolejności: zarząd; zgromadzenie ogólne; IMAlAA (Instytut Rynków Rolnych i Sektora Rolno-Spożywczego)”.

Zmieniony tekst: (usunięto).

4. Zmiana

Zmiana 26: zastąpienie wyrażenia „połowa wieku” wyrażeniem „połowa dwudziestego wieku” (zmiana brzmienia – pkt 6 specyfikacji produktu)

Uzasadnienie: odniesienie do dwudziestego wieku zostało dodane do tekstu, ponieważ specyfikacja została sporządzona w latach 90-tych, a obecnie jest dwudziesty pierwszy wiek.

Tekst oryginalny: „To właśnie z tych obszarów produkt rozprzestrzenił się w połowie wieku w regionach Alentejo i Ribatejo”.

Zmieniony tekst: „To właśnie z tych obszarów produkt rozprzestrzenił się w połowie dwudziestego wieku w regionach Alentejo i Ribatejo”.

5. Zmiana

Zmiana 27: usunięcie akapitu.

Uzasadnienie: akapit ten jest niepotrzebny. Zostaje on usunięty, ponieważ nie pasuje do reszty tekstu.

Tekst oryginalny: „Obecnie, biorąc pod uwagę znaczną część badań stosowanych, wydajność bydła rasy Mertolenga jest niezwykle zadowalająca. W porównaniu z innymi rasami portugalskimi jest ona uważana za najlepszą rasę bydła do chowu ekstensywnego i w związku z tym została zmodernizowana i uwzględniona w ramach nowej WPR”.

Zmieniony tekst: (usunięto).

JEDNOLITY DOKUMENT

„Carne Mertolenga”

Nr UE: PDO-PT-0212-AM01 – 1 marca 2018

CHNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Carne Mertolenga”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Mięso ze zwierząt należących do rasy Mertolenga, które zostały wpisane do rejestru urodzeń, urodzonych z byka i krowy wpisanych do księgi hodowlanej dotyczącej rasy bydła Mertolenga.

Przedziały wiekowe:

„Vitela” (cielę) – zwierzęta w wieku powyżej 6 miesięcy i nie starsze niż 10 miesięcy w czasie uboju.

„Vitelão” (roczniak) – zwierzęta w wieku powyżej 10 miesięcy i nie starsze niż 15 miesięcy w czasie uboju.

„Novilho/novilha” (młody byk/jałówka) – zwierzęta w wieku powyżej 15 miesięcy i nie starsze niż 30 miesięcy w czasie uboju.

Do certyfikacji kwalifikują się również tusze zwierząt w innych przedziałach wiekowych.

Dopuszczalna klasyfikacja tusz:

Uformowanie tuszy: w przedziale wiekowym młodego byka/jałówki dopuszcza się kategorie U, R i O. W innych przedziałach wiekowych dopuszcza się kategorie U, R, O i P.

Tłuszcz: musi być jędrny, bez wysięku i mieć kolor od białego do żółtego. Tusze kategorii 4 mogą być poddane certyfikacji wyłącznie wówczas, gdy są przeznaczone do uboju. Tusze kategorii 5 są wyłączone.

Kolor: ciemnoróżowy do ciemnoczerwonego.

pH: poniżej 6.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Zwierzęta hodowane są w chowie ekstensywnym, w którym zagęszczenie populacji wynosi mniej niż 1,4 DJP/ha.

Cielęta żywią się mlekiem matki do 6–9 miesiąca życia i pasą się razem z matką. Po odsadzeniu od matki utrzymywany jest chów ekstensywny, a cielęta mają dietę podobną do diety matki.

Stada są zazwyczaj wypasane na pastwiskach (naturalnych lub ulepszonych) oraz żywione słomą, sianem/kiszonką, sianem z drugiego pokosu i żołądziami. W stosownych przypadkach dieta zwierząt może być uzupełniana produktami pochodzącymi z tego samego gospodarstwa lub innych gospodarstw lub mieszankami paszowymi.

Zwierzęta są hodowane w chowie ekstensywnym, a ich opasanie może opierać się na produktach pochodzących z tego samego gospodarstwa lub innych gospodarstw lub na mieszankach paszowych.

Jeżeli konieczne jest stosowanie pasz niepochodzących z danego gospodarstwa, na przykład w celu zachowania dobrostanu zwierząt lub zapewnienia nieprzerwanej zgodności ze specyfikacjami dotyczącymi innej cechy jakościowej (takiej jak produkcji ekologicznej) lub systemu certyfikacji, producenci powinni preferować wykorzystywanie pasz pochodzących z innych gospodarstw znajdujących się na obszarze geograficznym. W przypadku gdy jest to niewykonalne, można korzystać z paszy dla zwierząt pochodzącej spoza obszaru geograficznego, o ile nie przekracza ona 50 % suchej masy w skali roku i pod warunkiem, że nie ma to wpływu na podstawowe cechy mięsa określone w opisie produktu.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Narodziny, chów i ubój.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Carne Mertolenga” może być prezentowane na sprzedaż w postaci tuszy, półtuszy, ćwierćtuszy lub jako pakowane próżniowo kawałki, tacki lub gotowe mięsa. Mrożenie/głębokie mrożenie tusz, półtuszy lub ćwierćtuszy jest zabronione. Jest ono dozwolone w przypadku kawałków mięsa pakowanych próżniowo lub prezentowanych w innej formie.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Niezależnie od formy prezentacji „Carne Mertolenga”:

— musi mieć jedno z poniższych sformułowań na etykiecie: „Carne Mertolenga – Denominação de Origem Protegida” [Carne Mertolenga – chroniona nazwa pochodzenia] lub „Carne Mertolenga DOP” [Carne Mertolenga ChNP];

— należy również określić jednostkę certyfikującą.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Dystrykt Portalegre, Santarém, Évora, Beja i Setúbal.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny „Carne Mertolenga” charakteryzuje się klimatem śródziemnomorskim o rocznych opadach wynoszących od 450 do 800 l/m² występujących głównie jesienią i zimą. Lato jest gorące i suche. Te warunki klimatyczne są w dużej mierze odpowiedzialne za to, że na tym obszarze przeważają gospodarstwa hodowli ekstensywnej, z których większość obejmuje zagajniki dębu korkowego i dębu ostrolistnego.

Takie warunki doprowadziły do rozwoju w tym regionie rasy bydła Mertolenga znanej ze swojej wytrzymałości, długiego okresu życia i ekonomicznego charakteru. Warto również zwrócić uwagę na jej wysoką płodność, długi okres reprodukcji i zdolność do przekształcania najgrubszej paszy w mięso wysokiej jakości. Wyróżnia się cztery miejsca, z których pochodzi ta rasa: gmina Barrancos oraz najbardziej obszary Serpa i Beja, Vale do Sado i Vale do Sorraia. W odległej przeszłości terminem „mertolengo” określano rodzaj bydła, które ze względu na swój niewielki wzrost i wytrzymałość było dobrze przystosowane do trudnych terenów gminy Mértola i Alcoutim, charakteryzujących się nierównym, raczej pofałdowanym ukształtowaniem terenu z ograniczoną ilością pożywienia. To właśnie z tych obszarów rasa rozprzestrzeniła się w regionach Alentejo i Ribatejo.

Bydło to jest utrzymywane na diecie opartej na naturalnych lub ulepszonych pastwiskach, żołądziach i ścierniskach po uprawach zbóż. Inne rodzaje paszy są zazwyczaj stosowane wyłącznie w sytuacjach skrajnego niedoboru pożywienia. Biorąc pod uwagę, że dostateczna ilość paszy jest dostępna jedynie wiosną i że jest ona prawie zawsze niewystarczająca pod względem jakościowym, niezwykle sposób, w jaki bydło to przystosowuje się do częstych niedoborów, ma zasadnicze znaczenie dla zapewnienia jego przetrwania w regionie produkcji. W niektórych przypadkach jest ono uważane za jedyną możliwą opcję hodowli zwierząt gospodarskich.

Warunki panujące w regionie produkcji powodują, że zwierzęta są hodowane w systemie ekstensywnym (zagęszczenie populacji poniżej 1,4 DJP/ha), z wykorzystaniem typowych dla tego regionu użytków zielonych porośniętych dębem ostrolistnym. Taki system produkcji, w połączeniu z cechami samej rasy, prowadzi do uzyskania zwierząt małych lub średnich, których tusze w momencie uboju są stosunkowo lekkie jak na swój wiek i które nie mają dużej ilości tłuszczu wewnętrznego ani zewnętrznego. Tusze te mają proporcjonalnie niewielkie rozmiary, a ich tłuszcz jest jędrny i pozbawiony wysięków. Ich kolor przybiera barwę od białej do żółtej, a kolor mięsa przechodzi od ciemnoróżowego do ciemnoczerwonego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia)

https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Carne_Mertolenga.pdf

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2021/C 514/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/ CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Carne de Ávila”

Nr UE: PGI-ES-0093-AM02 – 12 grudnia 2019

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Carne de Ávila” [Rada Regulacyjna ds. ChOG „Carne de Ávila”]
Padre Tenaguillo 8
05004 Ávila
Hiszpania

Tel. +34 920 35 22 28

E-mail: consejoregulador@carnedeavila.org

Rada Regulacyjna została oficjalnie uznana za organ zarządzający ds. ChOG „Carne de Ávila” zgodnie z pierwszym przepisem dodatkowym ustawy w sprawie transregionalnych chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych (ustawa nr 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r.); jedną z jej szczególnych funkcji jest przedstawianie wniosków w sprawie zmian specyfikacji produktu.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne [organ kontrolny, wymogi krajowe]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Tabela w wersji zmienionej brzmi następująco:

		Klasa pokrycia tłuszczem												
		1	1+	2-	2	2+	3-	3	3+	4-	4	4+	5-	5
Uformowanie tuszy	S													
	E													
	U+				X	X	X	X	X	X	X			
	U				X	X	X	X	X	X	X			
	U-				X	X	X	X	X	X	X			
	R+				X	X	X	X	X	X	X			
	R				X	X	X	X	X	X	X			
	R-				X	X	X	X	X	X	X			
	O+				X	X	X	X	X	X	X			
	O				X	X	X	X	X	X	X			
	O-													
	P+													
	P													
P-														

Uzasadnienie przedmiotowej zmiany w punkcie „Opis produktu”:

celem przedmiotowej zmiany w punkcie „Opis produktu” jest zapewnienie spójności z nomenklaturą stosowaną w systemie klasyfikacji EUROP w odniesieniu do wołowiny z dorosłego bydła.

5.2. Obszar geograficzny

Zmieniono sekcję C specyfikacji produktu (Obszar geograficzny) oraz pkt 4 jednolitego dokumentu (Zwięzłe określenie obszaru geograficznego), rozszerzając obszar produkcji w celu uwzględnienia następujących terytoriów:

Punkt „Wspólnota autonomiczna Andaluzji” miał następujące brzmienie:

Wspólnota autonomiczna Andaluzji:

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sewilla: Sierra Norte.

Po dodaniu powiatów Pedroches, La Sierra i Campiña Baja zlokalizowanych w prowincji Kordowa brzmienie tego fragmentu jest następujące:

Wspólnota autonomiczna Andaluzji:

Kordowa: Pedroches, La Sierra i Campiña Baja.

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sewilla: Sierra Norte.

Punkt „Wspólnota autonomiczna Kastyli-La Mancha” miał następujące brzmienie:

Wspólnota Autonomiczna Kastyli-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.

Po dodaniu wszystkich powiatów z prowincji Guadalajara brzmienie tego punktu jest następujące:

Wspólnota Autonomiczna Kastylia-La Mancha:

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

Guadalajara: wszystkie powiaty.

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

Punkt „Wspólnota autonomiczna Kastylia i León” miał następujące brzmienie:

Wspólnota autonomiczna Kastylia i León:

Ávila: wszystkie regiony.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño.

Palencia: Guardo, Cervera.

Salamanka: wszystkie regiony.

Segowia: wszystkie regiony.

Soria: Pinares.

Valladolid: centrum, południe, południowy wschód.

Zamora: Sayago.

Po dodaniu powiatu Sahagún w prowincji León oraz powiatu Duero Bajo w prowincji Zamora brzmienie tego fragmentu jest następujące:

Wspólnota Autonomiczna Kastylia-Leon:

Ávila: wszystkie powiaty.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño i Sahagún.

Palencia: Guardo i Cervera.

Salamanka: wszystkie powiaty.

Segowia: wszystkie powiaty.

Soria: Pinares

Valladolid: centrum, południe, południowy wschód.

Zamora: Sayago i Duero Bajo.

Punkt „Wspólnota autonomiczna Estremadura” miał następujące brzmienie:

Wspólnota autonomiczna Estremadura:

Cáceres: wszystkie regiony.

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

Po dodaniu powiatów Castuera i Azuaga zlokalizowanych w prowincji Badajoz – co oznacza, że obecnie uwzględnione zostały wszystkie powiaty tej prowincji – brzmienie tego fragmentu jest następujące:

Wspólnota Autonomiczna Estremadury:

Cáceres: wszystkie powiaty.

Badajoz: wszystkie powiaty.

Uzasadnienie przedmiotowej zmiany dotyczącej obszaru hodowli:

Obszar produkcji został rozszerzony na wszystkie okręgi rolnicze w prowincji Guadalajara, powiaty Pedroches, La Sierra i Campiña Baja w prowincji Kordowa, powiat Sahagún w prowincji León, powiat Duero Bajo w prowincji Zamora oraz powiaty Castuera i Azuaga w prowincji Badajoz.

Zmiana ta jest uzasadniona, ponieważ dodane powiaty mają te same cechy co powiaty, które już wcześniej stanowiły część obszaru hodowli określonego w specyfikacji produktu. W tym celu właściwemu organowi udostępniono badanie przeprowadzone przez Uniwersytet Katolicki w Ávili (badanie na poparcie zmiany specyfikacji produktu chronionego oznaczenia geograficznego „Carne de Ávila”).

Istnieje wiele podobieństw między środowiskiem fizycznym i klimatem okręgów rolniczych dodanych w niniejszej zmianie a topografią, charakterystyką gleby i klimatem powiatów już znajdujących się na obszarze produkcji.

Wykorzystanie gleby i pokrywa roślinna również są podobne. Gospodarstwa w dodanych powiatach, w których hodowana jest rasa Avileña-Negra Ibérica, spełniają wszystkie wymogi specyfikacji produktu pod względem genetyki, paszy, zagęszczenia populacji i praktyk hodowlanych.

Ponadto z uwagi na fakt, że nowe okręgi znajdują się w pobliżu wcześniej uwzględnionych okręgów i są do nich bardzo podobne pod względem środowiska fizycznego, klimatu i roślinności, zatwierdzenie przedmiotowej zmiany obszaru produkcji ChOG polegałoby jedynie na rozszerzeniu jego obecnych granic geograficznych o powiaty, które przylegają do terytorium już należącego do obszaru produkcji ChOG „Carne de Ávila”, a w niektórych przypadkach nawet je otaczają.

Prowincja Guadalajara (należy dodać wszystkie jej okręgi rolnicze) graniczy z prowincjami Segowia, Madryt i Teruel, które stanowią już część obszaru produkcji określonego w specyfikacji produktu. Guadalajara jest geograficznie bliska tym prowincjom, ponieważ zajmuje wysoko położone płaskowyże centralnego Półwyspu Iberyjskiego. Ponadto z Segowią, Madrytem i Teruelem łączy ją iberyjski masyw górski, co oznacza, że ma taki sam profil klimatyczny, który jest typowy dla płaskowyżu centralnego, oraz tę samą zróżnicowaną roślinność (zagajniki dębu ostrolistnego, jałowca sabińskiego, sosny, dębu szypułkowego i gdzieniegdzie zagajniki bukowe).

Prowincja Kordowa graniczy z prowincjami, które już uwzględniono w obszarze geograficznym określonym w specyfikacji produktu: Sewillą i Badajoz na zachodzie oraz Badajoz i Ciudad Real na północy. Kordowa dzieli się na trzy obszary geograficzne: Sierra Morena na północy, dolina rzeki Gwadalkiwir w części środkowej oraz Kordyliery Subbetyckie na południu. Nowe obszary obejmują powiaty Pedroches, La Sierra i Campiña Baja graniczące z prowincjami Sewilla, Badajoz i Ciudad Real, które są już częścią obszaru produkcji wskazanego w specyfikacji produktu.

Badanie na poparcie zmiany specyfikacji produktu chronionego oznaczenia geograficznego „Carne de Ávila” wskazuje, że nowe terytoria dodane w przedmiotowej zmianie mają takie same cechy przyrodnicze co obszar geograficzny wskazany pierwotnie w specyfikacji produktu, w związku z czym obszar powstały w wyniku zmiany charakteryzuje się jednakowym poziomem jednorodności co obszar sprzed wprowadzenia zmiany, a zmiany nie powodują zaburzenia jego ciągłości. Te wspólne cechy wynikają w dużej mierze z bliskości geograficznej między powiatami uwzględnionymi w przedmiotowej zmianie a obszarami stanowiącymi już elementy obszaru produkcji.

Prowincje uwzględnione w proponowanej zmianie znajdują się na zróżnicowanym terenie: równiny z płaskowyżami, rozległe doliny i obszary górskie. Z uwagi na fakt, że krajobraz obecnego obszaru produkcji jest nierówny – występują w nim wysokie doliny, wąskie wąwozy, poszarpane szczyty, strome zbocza i szerokie płaskowyże, a także obszary *dehesa* (tradycyjny system rolno-leśno-pasterski, w którym zwierzęta gospodarskie są hodowane ekstensywnie na gruntach ubogich lub gruntach niebędących gruntami rolnymi), na których teren jest bardziej wyrównany – istnieje między nimi duże podobieństwo.

W powiecie Duero Bajo dominują gleby Xerochrept o piaszczysto-gliniastej strukturze, bogate w piaskowiec, zlepienie i detrytus. W powiatach w prowincji Guadalajara przeważają gleby Xerochrept i Xerumbrept. Gleby Xerumbrept mają gliniasto-ilastą teksturę i charakteryzują się wapieniem pokrywającym skałę podłoża i pofałdowane struktury kredowe. W prowincji Kordowa występują przede wszystkim gleby Xerochrept i Palixeralf, a na niektórych obszarach również gleby Chromoxerert.

Biorąc pod uwagę przewagę gleb Xerochrept i Xerumbrept – oraz w mniejszym stopniu Haploxeralf i Palixeralf – na obszarze geograficznym już określonym w specyfikacji produktu występują duże podobieństwa zarówno pod względem właściwości gleby, jak i podłoża geologicznego.

Na nowych terenach występują również te same rodzaje roślinności, które można znaleźć na wcześniej określonym obszarze produkcji produktów posiadających ChOG: zagajniki porośnięte zaroślami dębowymi, czystkiem *Cistus ladaniferus* Lin., żarnowcem, tymiankiem i janowcem *Genista florida*; *dehesas*, na których występują zarośla składające się z dębu szypułkowego i ostrolistnego oraz jałowca sabińskiego i pospolitego; a także obszary wyżynne zdominowane przez lasy sosnowe.

Na obszarach tych przeważają profile klimatyczne „umiarkowany śródziemnomorski” oraz „chłodny umiarkowany śródziemnomorski”. Powiaty prowincji Guadalajara charakteryzują się typowym klimatem centralnego płaskowyżu (długie, gorące i suche lata, długie i surowe zimy, a także krótkie i łagodne wiosny i jesienie), rocznymi opadami w przedziale 700–900 mm oraz zróżnicowaną roślinnością (zagajniki dębu szypułkowego i ostrolistnego, jałowca sabińskiego, sosny i gdzieniegdzie zagajniki bukowe). W Kordowie i jej powiatach występuje kontynentalny klimat śródziemnomorski charakteryzujący się łagodnymi zimami, bardzo gorącymi latami i rocznymi opadami w przedziale 600–750 mm, które występują głównie w okresie od października do kwietnia.

Warunki te odzwierciedlają warunki już ustalone w specyfikacji produktu i mają wpływ na praktyki gospodarskie, które obejmują sezonowe pasterstwo wędrowne i chów ekstensywny. Stwierdzamy zatem istotne różnice, biorąc pod uwagę szerokie występowanie tej rasy, obszary, na których się ona zdomowiała, oraz sposób przemieszczania bydła w ramach praktyki sezonowego pasterstwa wędrownego. Wypas bydła odbywa się na *dehesas* oraz w dolinach i górach. W górach lata są chłodne, a zimy bardzo zimne z silnymi mrozami. Natomiast *dehesas* ogólnie charakteryzują się gorącymi, suchymi latami i łagodnymi zimami.

Jeśli chodzi o rasę, specyfikacja produktu zawiera wymóg, zgodnie z którym było musi albo należeć do rasy Avileña-Negra Ibérica, albo pochodzić z pierwszej krzyżówki samic rasy Avileña-Negra Ibérica z ojcami należącymi do ras Charolais lub Limousin (Charolais i Limousin mają w Hiszpanii status „rasy zadomowionej”).

W tej kwestii nowy obszar geograficzny uwzględniony w niniejszej zmianie odpowiada wcześniej wyznaczonemu obszarowi zarówno pod względem historycznym, jak i rolniczym: jak wskazano w badaniu na poparcie zmiany specyfikacji produktu chronionego oznaczenia geograficznego „Carne de Ávila”, rasa Avileña-Negra Ibérica występuje tradycyjnie w tych prowincjach i jest tam hodowana nieprzerwanie od setek lat.

Ponadto osobniki należące do rasy Avileña-Negra Ibérica, które zostają przypisane do tej rasy w gospodarstwie zaraz po urodzeniu, widnieją również w księdze hodowlanej tej rasy. W powiatach, które zaproponowano do włączenia, samice klasyfikuje się według wyglądu i wpisuje do księgi hodowlanej rasy Avileña-Negra Ibérica. Taka sama praktyka ma zastosowanie w przypadku ojców należących do rasy Avileña-Negra Ibérica wykorzystywanych do uzupełnienia stad matek.

Hodowla samic należących do rasy Avileña-Negra Ibérica opiera się na tych samych technikach, przy podobnym wykorzystaniu dostępnych zasobów naturalnych w drodze hodowli ekstensywnej lub przy zastosowaniu praktyki sezonowego pasterstwa wędrownego, wykorzystując zasoby naturalne, chroniąc środowisko i dbając o dobrostan zwierząt.

W specyfikacji produktu jest mowa o systemach hodowli ekstensywnej charakteryzujących się niskim zagęszczeniem populacji wynoszącym średnio 0,2–0,4 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza na hektar na obszarach, na których odbywa się tradycyjny wypas bydła tej rasy. Badania wykazują, że na obszarze, który ma zostać włączony do specyfikacji produktu, prowadzona jest ekstensywna hodowla zwierząt gospodarskich, w ramach której gospodarstwa wykorzystują zasoby naturalne i zapewniają zagęszczenie populacji poniżej limitu wynoszącego 0,4 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza na hektar.

Gospodarstwa w nowo dodanych powiatach stosują te same praktyki hodowlane – krycie naturalne – opisane w specyfikacji produktu.

Ponadto obszar geograficzny wskazany w obecnej wersji specyfikacji produktu obejmuje 12 172 491 hektarów. Zmiana będąca przedmiotem wniosku spowodowałaby zwiększenie tego obszaru o 20 %, dodając do niego 2 543 196 hektarów.

To rozszerzenie obszaru geograficznego będzie widoczne w danych liczbowych dotyczących produkcji. Uwzględniając gospodarstwa działające na nowych obszarach, które mają zostać dodane do specyfikacji produktu, szacuje się, że produkcja wzrośnie rocznie o 19 %, tj. ok. 900 sztuk bydła, jako podstawę przyjmując 4 700 tusz wyprodukowanych w 2018 r.

Obliczenia tego dokonali autorzy badania na poparcie zmiany specyfikacji produktu chronionego oznaczenia geograficznego „Carne de Ávila”, korzystając z geograficznych i kartograficznych baz danych publicznie udostępnionych przez Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności.

Obszar geograficzny powinien być teraz rozszerzony, aby uwzględnić cały obszar tradycyjnego występowania rasy Avileña-Negra Ibérica w Hiszpanii – rasa ta stanowi przecież podstawę produktu „Carne de Ávila”. Ustanawia on związek i zależność między obszarem geograficznym a jakością, właściwościami i renomą produktu lub innymi aspektami. Obszary, które mają zostać dodane, mają cechy równoważne cechom obszaru geograficznego, który ustanawia związek, a hodowla przedmiotowej rasy na wspomnianych obszarach odbywa się w tym samym systemie.

5.3. Dowód pochodzenia

1. Poniższy fragment, tj. pkt 2 w sekcji D specyfikacji produktu (Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru), został zmieniony:

Wszystkie sztuki bydła w gospodarstwach hodowlanych wpisanych do rejestrów ChOG są indywidualnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Identyfikacja bydła należącego do rasy Avileña-Negra Ibérica obejmuje również wpisanie osobników do księgi hodowlanej rasy wraz z kodem identyfikacyjnym nadanym zwierzęciu przy urodzeniu – składającym się z akronimu określającego gospodarstwo pochodzenia, po którym następują dwie ostatnie cyfry roku urodzenia zwierzęcia i numer, który zwierzę reprezentuje w kolejności urodzeń w danym gospodarstwie w danym roku – oraz logo ChOG.

Fragment ten zmieniono, dodając odniesienie do wymogu prowadzenia zapisów korelacji między urzędowym numerem identyfikacyjnym a numerem identyfikacyjnym z księgi hodowlanej; jego obecne brzmienie jest następujące:

Wszystkie sztuki bydła w gospodarstwach hodowlanych wpisanych do rejestrów ChOG są indywidualnie oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami. Sztuki bydła należące do rasy Avileña-Negra Ibérica wpisuje się również do księgi hodowlanej rasy wraz z kodem identyfikacyjnym nadanym zwierzęciu przy urodzeniu, składającym się z akronimu określającego gospodarstwo pochodzenia, po którym następują dwie ostatnie cyfry roku urodzenia zwierzęcia i numer, który zwierzę reprezentuje w kolejności urodzeń w danym gospodarstwie w danym roku. Konieczny jest zapis korelacji między urzędowym numerem identyfikacyjnym a numerem identyfikacyjnym z księgi hodowlanej.

Uzasadnienie przedmiotowej zmiany w punkcie „Dowód pochodzenia”:

Przedmiotowa zmiana ma charakter wyjaśniający: zapewnienie zapisu korelacji między urzędowym numerem identyfikacyjnym a numerem identyfikacyjnym z księgi hodowlanej jest przydatne do celów kontroli, ponieważ ułatwia prowadzenie kontroli i inspekcji.

2. Na końcu pkt 3 w sekcji D specyfikacji produktu (*Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru*) dodano tekst w brzmieniu:

Tusze, które spełniają wymogi specyfikacji produktu, muszą być oznakowane i etykietowane w sposób umożliwiający ich identyfikację w dowolnym momencie rozbioru.

Po przeprowadzeniu kontroli tusz w celu sprawdzenia przypisanej im klasyfikacji oraz ich zgodności z wymogami dotyczącymi uformowania tuszy, pokrycia tłuszczem i barwy określonymi w niniejszej specyfikacji produktu wszystkie tusze, które podmiot uznaje za kwalifikujące się do otrzymania chronionego oznaczenia geograficznego, muszą zostać oznakowane w rzeźni.

Uzasadnienie przedmiotowej zmiany w punkcie „Dowód pochodzenia”:

Przedmiotowa zmiana ma charakter wyjaśniający. Nowy tekst wspomaga kontrolę i szczegółowe weryfikacje przeprowadzane w rzeźni, ułatwiając przeprowadzanie kontroli zgodności poprzez określenie aspektów, które należy zbadać podczas znakowania tuszy.

5.4. *Metoda produkcji*

1. Zmieniono sekcję E specyfikacji produktu (*Metoda produkcji*), usuwając pkt 7, który dotyczył umowy partnerstwa; obecne jej brzmienie jest następujące:

Umowy partnerstwa. W celu zapewnienia gwarancji pochodzenia i wysokiej jakości wołowiny wprowadzanej do obrotu pod nazwą „Carne de Ávila” zawarte zostaną umowy partnerstwa między gospodarstwami posiadającymi ChOG a punktami sprzedaży.

Uzasadnienie przedmiotowej zmiany w punkcie „Metoda produkcji”:

Przedmiotowa zmiana ma charakter wyjaśniający. Usunięty fragment nie był zasadą dotyczącą szczegółów technicznych sposobu otrzymywania, etykietowania lub pakowania produktu, więc nie powinien stanowić części tej sekcji specyfikacji produktu. Zawieranie umów partnerstwa jest ściślej związane z obowiązkami w zakresie promowania i obrony produktu objętego ochroną, za który odpowiedzialna jest Rada Regulacyjna ds. ChOG „Carne de Ávila” na mocy art. 16 ust. 1 ustawy w sprawie transregionalnych chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych (ustawa nr 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r.), niż z metodą produkcji.

Skreślony akapit mógł być również interpretowany jako obowiązkowy, stanowiąc niepotrzebne ograniczenie.

Skreślenie tego akapitu oznacza zatem usunięcie informacji uznanych za nieistotne z punktu widzenia wymogów dotyczących produkcji, etykietowania lub pakowania produktu określonych w specyfikacji produktu – wszystkie te informacje pozostają niezmienione.

2. Do pkt 6 w sekcji E specyfikacji produktu (*Metoda produkcji*) dodano tekst w brzmieniu, jak następuje:

Podmioty, które filetują, pakują i etykietują produkt dla konsumentów końcowych, będą podlegać kontrolom mającym na celu zagwarantowanie pochodzenia i wysokiej jakości chronionej wołowiny oraz właściwego stosowania oznaczeń zgodności.

Uzasadnienie przedmiotowej zmiany w punkcie „Metoda produkcji”:

Przedmiotowa zmiana ma charakter wyjaśniający: nowy fragment to zasada dotycząca etykietowania i pakowania produktu, zwiększająca przejrzystość w odniesieniu do podmiotów, które etykietują lub pakują produkt, oraz ułatwiająca kontrole tych działań.

5.5. *Organ kontrolny*

Zmieniono następujący fragment sekcji G specyfikacji produktu (*Organ kontrolny*):

Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Spożywczego
Ministerstwo Rolnictwa, Żywności i Środowiska
Paseo Infanta Isabel, 1 28014 Madrid

Tel. +34 91 3475361/8477; Faks +34 91 3475700

E-mail: dgia@magrama.es

Dyrekcja Generalna ds. Przemysłu Spożywczego, za pośrednictwem Poddyrekcji Generalnej ds. Systemów Jakości i Rolnictwa Ekologicznego, sprawdza zgodność z niniejszą specyfikacją produktu w ramach „Systemu kontroli zgodności systemów jakości dla produktów rolno-spożywczych innych niż wino związanych z pochodzeniem geograficznym i gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami”, stanowiącego część krajowego planu monitorowania łańcucha żywnościowego na lata 2011–2015, który wchodzi w zakres kompetencji centralnych organów rządowych, stosując system kar ustanowiony w tytule III ustawy o winorośli i winie (ustawa nr 24/2003 z dnia 10 lipca 2003 r.).

Informacje dotyczące organu kontrolnego zostały zmienione, aby ukazać obecną strukturę właściwego organu, jak również stronę internetową organu odpowiedzialnego za kontrole zgodności oraz jego dane kontaktowe. Obecnie fragment ten ma następujące brzmienie:

ChOG „Carne de Ávila” wchodzi w zakres kompetencji Dyrekcji Generalnej ds. Przemysłu Spożywczego za pośrednictwem Poddyrekcji Generalnej ds. Systemów Jakości i Rolnictwa Ekologicznego. Kontroli zgodności ze specyfikacją produktu dokonuje:

Agencia de Información y Control Alimentarios (Agencja ds. Sprawozdawczości i Kontroli Żywności)
Paseo Infanta Mercedes, 31 5ª planta
28020 Madrid

Uzasadnienie przedmiotowej zmiany w punkcie „Organ kontrolny”:

powodem przedmiotowej zmiany jest fakt, że opis ustawodawstwa krajowego zawarty w poprzedniej wersji specyfikacji produktu stał się nieaktualny i nieodpowiedni dla celów omawianej sekcji. Nieaktualny tekst zastąpiono informacjami na temat organu kontrolującego zgodność ze specyfikacją produktu zgodnie z art. 37 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

5.6. Etykietowanie

1. Pkt 3 w sekcji H specyfikacji produktu (Etykietowanie) i pkt 3.6 jednolitego dokumentu (Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania) zostały zastąpione. Poprzednia wersja miała następujące brzmienie:

Jeżeli części są wysyłane w porcjach, oznacza się je etykietami dodatkowymi wydawanymi przez Radę Regulacyjną, które zawierają te same informacje co etykiety znajdujące się na tuszach.

Nowa wersja ma następujące brzmienie:

Jeżeli części są wysyłane w porcjach, oznacza się je ponumerowanymi etykietami dodatkowymi wydawanymi przez Radę Regulacyjną, tym samym umożliwiając przeprowadzenie kontroli identyfikowalności.

Uzasadnienie przedmiotowej zmiany w punkcie „Etykietowanie”:

zmianę wprowadzono w celu dostosowania pkt 3 do szczegółowych przepisów w tym zakresie oraz do bieżącej praktyki. W specyfikacji produktu i jednolitym dokumencie stwierdzono wcześniej, że należy stosować te same informacje, które znajdują się na etykiecie [tuszy], co jest problematyczne w przypadku niektórych sposobów sprzedaży porcji.

Nowe sformułowanie ułatwia stosowanie tej sekcji i zachowanie zgodności ze szczegółowymi przepisami krajowymi, umożliwiając przesłedenie pochodzenia produktu do partii, z której pochodzi, a w każdym razie ułatwiając kontrole identyfikowalności.

Sekcję tę należało zatem zmienić, używając prostszych sformułowań, które ułatwią jej wdrożenie, a w każdym razie umożliwią i ułatwią kontrolę identyfikowalności produktów.

2. Do pkt 3.6 jednolitego dokumentu (Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania) dodano instrukcje etykietowania zawarte w pkt 4 sekcji H specyfikacji produktu (Etykietowanie).

Przed zmianą fragment miał następujące brzmienie:

etykiety „Carne de Ávila”, które, oprócz obowiązkowych informacji, zawierają przynajmniej następujące informacje: identyfikacja przez radę regulacyjną, identyfikacja urzędowa, data uboju, numer tuszy, logotyp rady regulacyjnej, europejski logotyp ChOG i kod kreskowy.

Po zaproponowanej zmianie brzmienie tego fragmentu jest następujące:

etykiety „Carne de Ávila”, które, oprócz obowiązkowych informacji, zawierają przynajmniej następujące informacje: numer referencyjny, identyfikacja przez radę regulacyjną, identyfikacja urzędowa, opis kawałka, data uboju, pochodzenie, numer zezwolenia, miejsce rozbioru, numer tuszy, logotyp Rady Regulacyjnej ds. „Carne de Ávila”, unijne logo ChOG, kod kreskowy i nazwa, pod którą wołowina jest wprowadzana do obrotu („ternera” [cielęcina], „añojo” [mięso roczniaka rzeźnego] lub „novillo” [mięso młodego byka]).

Uzasadnienie przedmiotowej zmiany w punkcie „Etykietowanie”:

zmianę tę wprowadzono w celu poprawy spójności w tej kwestii między specyfikacją produktu a jednolitym dokumentem: teraz zawierają one ten sam wykaz elementów, które muszą znajdować się na etykiecie.

5.7. Wymogi krajowe

W sekcji I specyfikacji produktu (Wymogi krajowe) skreśla się następujący wykaz aktów prawnych:

ustawa w sprawie wina, winorośli i alkoholu (ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r.)

zarządzenie z dnia 20 kwietnia 1988 r. przyznające tymczasowe uznanie szczególnej nazwy „Carne de Ávila”

zarządzenie z dnia 4 grudnia 1990 r. zatwierdzające rozporządzenie w sprawie szczególnej nazwy „Carne de Ávila” i jego Radę Regulacyjną

zarządzenie z dnia 10 listopada 1993 r. zmieniające zarządzenie z dnia 4 grudnia 1990 r. zatwierdzające rozporządzenie w sprawie szczególnej nazwy „Carne de Ávila”

decyzja Dyrekcji Generalnej ds. Przemysłu Spożywczego i Rynków Spożywczych z dnia 27 kwietnia 2011 r. zmieniająca specyfikację produktu dotyczącą chronionego oznaczenia geograficznego „Carne de Ávila”

ustawa w sprawie transregionalnych chronionych nazw pochodzenia oraz chronionych oznaczeń geograficznych (ustawa nr 6/2015 z dnia 12 maja 2015 r.).

Uzasadnienie przedmiotowej zmiany w punkcie „Wymogi krajowe”:

wymienione odniesienia do aktów prawnych zostały usunięte, ponieważ większość z nich jest nieaktualna w wyniku zmiany lub uchylecia. Można je również usunąć, ponieważ odnoszą się do przepisów ogólnych oraz ponieważ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych nie wymaga, aby specyfikacja produktu zawierała sekcję dotyczącą „wymogów krajowych”.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Carne de Ávila”

Nr UE: PGI-ES-0093-AM02 – 12 grudnia 2019

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Carne de Ávila”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Bydło, z którego można pozyskać mięso spełniające kryteria niniejszego ChOG, musi albo należeć do rasy Avileña-Negra Ibérica, albo pochodzić z pierwszej krzyżówki samic czarnej rasy iberyjskiej Avileña z ojcami należącymi do ras Charolais lub Limousin (Charolais i Limousin mają w Hiszpanii status „rasy zadomowionej”).

Bydło dzieli się na kategorie w zależności od wieku:

ternera (ciele): ma zostać poddane ubojowi w wieku maksymalnie 12 miesięcy, przy czym pozostawało przy matce przez co najmniej pięć miesięcy;

añojo (roczniak rzeźny): odsadzony w wieku co najmniej pięciu miesięcy; ma zostać poddany ubojowi w wieku od 12 miesięcy do 24 miesięcy;

novillo (młody byk): ma zostać poddany ubojowi w wieku 24–48 miesięcy.

Tusze, które mogą zostać objęte ChOG, muszą znajdować się w europejskiej klasyfikacji w klasie uformowania tuszy między U+ i O i mieć stopień pokrycia tłuszczem między 2 i 4.

		Klasa pokrycia tłuszczem												
		1	1+	2-	2	2+	3-	3	3+	4-	4	4+	5-	5
Uformowanie tuszy	S													
	E													
	U+				X	X	X	X	X	X	X			
	U				X	X	X	X	X	X	X			
	U-				X	X	X	X	X	X	X			
	R+				X	X	X	X	X	X	X			
	R				X	X	X	X	X	X	X			
	R-				X	X	X	X	X	X	X			
	O+				X	X	X	X	X	X	X			
	O				X	X	X	X	X	X	X			
	O-													
	P+													
	P													
P-														

Wołowina z tych zwierząt jest jędrna w dotyku i lekko wilgotna, o delikatnej konsystencji. Ma żywą barwę, od jasnoczerwonej do purpurowoczerwonej, z tłuszczem o barwie od białej do kremowej.

Mięso „Carne de Ávila” musi dojrzewać przez co najmniej cztery dni.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Bydło jest hodowane ekstensywnie lub w ramach praktyki sezonowego pasterstwa wędrownego, z wykorzystaniem lokalnych zasobów pastwiskowych i leśnych (pędy roślin i żołądzie). Sezonowe pasterstwo wędrowne to dawny system hodowli, w którym właściciele stad wykorzystują zasoby naturalne, przemieszczając zwierzęta gospodarskie między różnymi, uzupełniającymi się miejscami w różnych porach roku: pastwiskami góorskimi latem i jesienią oraz porośniętymi dębami (ostrolistnym i korkowym) *dehesas* (tradycyjny system rolno-leśno-pasterski, w którym zwierzęta gospodarskie są hodowane ekstensywnie na gruntach ubogich lub gruntach niebędących gruntami rolnymi) – zimą i wiosną. Bydło jest hodowane ekstensywnie, przy niskim zagęszczeniu populacji – wynoszącym średnio 0,2–0,4 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza na hektar – na tradycyjnych dla tej rasy pastwiskach: obszarach ziemi, które w przeciwnym razie prawdopodobnie pozostałyby niewykorzystane. W okresach niedoboru bydło jest karmione suplementami żywnościowymi, które zawierają zboża, źródła białka i inne surowce, zawsze pochodzenia roślinnego, jak również niezbędne minerały i witaminy.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym

Obszar geograficzny opisany w pkt 4 odpowiada obszarowi, na którym zwierzęta, które mają zostać poddane ubojowi, rodzą się, są hodowane i tuczone, w tych samych gospodarstwach, gdzie stosuje się hodowlę ekstensywną matek będących samicami przeznaczonymi do rozrodu.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

–

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Każda tusza objęta tą nazwą posiada zestaw etykiet umożliwiających identyfikację i śledzenie tusz, ich części i porcji. System etykietowania jest następujący:

- 1) etykiety na tusze, które zawierają informacje wyszczególnione dalej z wyjątkiem rodzaju części;
- 2) etykiety na części, które zawierają wymagane informacje, jak również rodzaj części (np. goleń, zrazowa górna/dolna);
- 3) jeżeli części są wysyłane w porcjach, oznacza się je ponumerowanymi etykietami dodatkowymi wydawanymi przez Radę Regulacyjną, tym samym umożliwiając przeprowadzenie kontroli identyfikowalności;
- 4) etykiety „Carne de Ávila”, które, oprócz obowiązkowych informacji, zawierają przynajmniej następujące informacje: numer referencyjny, identyfikacja przez radę regulacyjną, identyfikacja urzędowa, opis kawałka, data uboju, pochodzenie, numer zezwolenia, miejsce rozbioru, numer tuszy, logotyp Rady Regulacyjnej ds. „Carne de Ávila”, unijne logo ChOG, kod kreskowy i nazwa, pod którą wołowina jest wprowadzana do obrotu (*ternera* [cielęcina], *añojo* [mięso roczniaka rzeźnego] lub *novillo* [mięso młodego byka]).



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Hodowla bydła należącego do rasy Avileña-Negra Ibérica odbywa się na obszarze produkcji obejmującym następujące okręgi rolnicze (pogrupowane według prowincji i wspólnoty autonomicznej):

Wspólnota Autonomiczna Andaluzji:

Kordowa: powiaty Pedroches, La Sierra i Campiña Baja.

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sewilla: Sierra Norte.

Wspólnota Autonomiczna Aragonii:

Teruel: Serranía de Albarracín i Maestrazgo.

Wspólnota Autonomiczna Kastylii-La Mancha:

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

Guadalajara: wszystkie powiaty.

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

Wspólnota Autonomiczna Kastylii-Leon:

Ávila: wszystkie powiaty.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño i Sahagún.

Palencia: Guardo i Cervera.

Salamanka: wszystkie powiaty.

Segowia: wszystkie powiaty.

Soria: Pinares.

Valladolid: centrum, południe, południowy wschód.

Zamora: Sayago i Duero Bajo.

Wspólnota Autonomiczna Estremadury:

Cáceres: wszystkie powiaty.

Badajoz: wszystkie powiaty.

Wspólnota autonomiczna La Rioja: wszystkie powiaty.

Wspólnota autonomiczna Madrytu:

Lozoya Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana i Sur Occidental.

Przetwarzanie odbywa się w następujących okręgach rolniczych (pogrupowanych według prowincji i wspólnoty autonomicznej):

Wspólnota Autonomiczna Kastylii-Leon:

Ávila: wszystkie powiaty.

Salamanka: wszystkie powiaty.

Segowia: wszystkie powiaty.

Valladolid: centrum, południe, południowy wschód.

Wspólnota Autonomiczna Kastylii-La Mancha:

Toledo: Talavera i Sagra-Toledo.

Wspólnota Autonomiczna Estremadury:

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

Badajoz: Mérida, Badajoz i Olivenza.

Wspólnota Autonomiczna Madrytu:

Lozoya Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana i Sur Occidental.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Szczególne cechy obszaru geograficznego

a) Krajobraz

Obszary górskie charakteryzują się nierównym ukształtowaniem terenu i złożoną topografią – występują w nich wysokie doliny, wąskie wąwozy, poszarpane szczyty i szerokie płaskowyże, na których niekiedy występują wichury i zamiecie. Tereny *dehesa* to rozległe, łagodnie pofałdowane równiny położone na wysokości 300–1 200 m n.p.m.

b) Klimat

Na przedmiotowym obszarze występują istotne różnice pod względem klimatu, biorąc pod uwagę szerokie występowanie tej rasy, obszary, na których się ona zadomowiła, oraz sposób przemieszczania bydła w ramach praktyki sezonowego pasterstwa wędrownego. Wypas bydła odbywa się na *dehesas* oraz w dolinach i górach. W górach lata są chłodne, a zimy bardzo zimne z silnymi mrozami. Natomiast *dehesas* ogólnie charakteryzują się gorącymi, suchymi latami i łagodnymi zimami.

c) Roślinność

Praktyki hodowli rasy Avileña-Negra Ibérica są związane z systemem *dehesa*, w którym dominują pastwiska, obszary uprawne, zarośla i lasy.

Istnieją *dehesas* służące tylko do wypasu, *dehesas* mieszane (tj. wykorzystywane pod uprawy i jako pastwiska) oraz zagajniki. Zarośla składające się z dębu szypułkowego i ostrolistnego oraz jałowca sabińskiego i pospolitego porastają znaczne części *dehesas* wykorzystywanych tylko do wypasu – występuje na nich niewiele drzew i obszerne pastwiska. Na *dehesas* mieszanych, które służą zarówno jako grunty pod uprawy, jak i jako pastwiska, występują dęby, w tym dęby ostrolistne, oraz łąki, a bydło może karmić się pożywieniem z drzew (zołędzie i pędy) i z resztek pozostałych na rzyskach.

Na górskich użytkach zielonych dominują lasy sosnowe, które przez część roku pokryte są śniegiem, co wymusza praktykę sezonowego pasterstwa wędrownego.

5.2. Szczególne cechy produktu

Wołowina objęta ChOG „Carne de Ávila” ma następujące cechy:

Wołowina z tych zwierząt jest jędrna w dotyku i lekko wilgotna, o delikatnej konsystencji. Ma żywą barwę, od jasnoczerwonej do purpurowoczerwonej, z tłuszczem o barwie od białej do kremowej, a także jest powszechnie ceniona za swoją kruchość oraz intensywność i wysoką jakość smaku.

5.3. Korelacja między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Samice należą do rodzimej rasy Avileña-Negra Ibérica, która istnieje od czasów starożytnych i doskonale przystosowała się do hodowli na przedmiotowym obszarze geograficznym. Obecność tej rasy w całej populacji zwierząt gospodarskich jest coraz większa.

Bydło tej rasy, początkowo wykorzystywane jako zwierzęta pociągowe, zaczęło być hodowane na wołowinę, gdy uprawa roślin stała się zmechanizowana. W rezultacie wprowadzono jako reproduktory inne rasy bydła mięsnego, z których najpowszechniej wykorzystywane są Charolais i Limousin.

Hodowla tej rodzimej rasy bydła, która tak dobrze dostosowała się do lokalnych warunków środowiska, jest głównym sposobem wykorzystania zasobów naturalnych takich jak roślinność, łąki, pasze zielone, pędy i zołędzie. Zróżnicowana dieta matek i szczególne cechy rasy Avileña-Negra Ibérica oraz zwierząt z pierwszej krzyżówki z rasami o lepszej budowie pozwalają uzyskać wyjątkową wołowinę. Znajduje się ona wśród najbardziej cenionych mięs, w szczególności ze względu na swoją delikatność oraz intensywny smak i jego jakość oraz mocną barwę od jasnoczerwonej do purpurowoczerwonej. Zasadniczo właściwości tej wołowiny wynikają ze środowiska, rodzaju dostępnego pożywienia, co jest możliwe dzięki doskonałemu przystosowaniu rasy do systemu hodowli stosowanego na danym obszarze geograficznym, jak również z cech charakterystycznych samej rasy.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Zmieniona wersja specyfikacji produktu uwzględniająca zmiany, których dotyczy niniejszy wniosek o zatwierdzenie zmiany, jest dostępna pod adresem:

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/pliegodecondicionesavila10062020_tcm30-511997.pdf

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2
i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(2021/C 514/06)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZMIANIE STANDARDOWEJ W JEDNOLITYM DOKUMENCIE

„Muscadet”

PDO-FR-A0497-AM02

Data przekazania informacji: 15 października 2021 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Dodanie chardonnay

Do produkcji „Muscadet” dodano uzupełniającą odmianę winorośli: chardonnay. Jej proporcja w mieszance odmian wynosi maksymalnie 10 %.

Odmiana winorośli chardonnay występuje w regionie winiarskim Nantes od kilkudziesięciu lat. Wprowadzono ją w następstwie doświadczeń, w których nie wykazano żadnej różnicy między winem wyprodukowanym w 100 % z odmiany melon a winem wyprodukowanym w 90 % z odmiany melon i w 10 % z odmiany chardonnay. Wina „Muscadet” są znane jako świeże, młode wina o pierwotnych aromatach. Wprowadzenie odmiany chardonnay stanowi wartość dodaną w produkcji tego rodzaju win o nutach kwiatowych.

W wyniku wprowadzenia nowej odmiany winorośli (chardonnay) dodaje się zasadę asamblażu, która ogranicza do 10 % proporcję chardonnay w mieszance.

Zmieniono pkt 1.7 jednolitego dokumentu.

2. Skreślenie określenia „sur lie” (na osadzie)

W odniesieniu do nazwy „Muscadet” skreślono określenie „sur lie”.

Skreślenie to spowodowało zmianę każdego punktu specyfikacji, w którym określono szczególne przepisy określenia „sur lie”.

W przeszłości nazwa „Muscadet” została uznana po uznaniu nazw „Muscadet Sèvre et Maine”, „Muscadet Côtes de Grandlieu”, „Muscadet Coteaux de la Loire”, które odnoszą się do mniejszych podregionów. Z czasem wprowadzono hierarchię, w ramach której oczekiwano, że wina z nazwami podregionalnymi będą dłużej dojrzewać, co zwiększy ich oleistość. W związku z powyższym „Muscadet” „sur lie” stopniowo zanikało i dziś stanowi jedynie niewielką część produkcji. Określenie „sur lie” oznacza technikę produkcji wina, nadającą mu pewne cechy, które nie są już pożądane w przypadku nazwy regionalnej „Muscadet”. W trosce o jasność oferty dla konsumenta skreślono zatem określenie „sur lie” w odniesieniu do nazwy Muscadet.

Zmieniono pkt 1.4 i 1.9 jednolitego dokumentu.

3. Gęstość nasadzeń

Gęstość nasadzeń zmienia się w celu obniżenia gęstości do 5 000 roślin na hektar. Maksymalną odległość między rzędami zwiększa się do 2,20 metra.

Celem tej zmiany jest reakcja na ewolucję urządzeń i praktyk winiarskich. Poszerzenie odstępu między rzędami będzie sprzyjać wdrożeniu praktyk rolnictwa ekologicznego, takich jak obsiewanie trawą i zaorywanie odstępu między rzędami, zabiegi fitosanitarne z wykorzystaniem paneli rekuperacyjnych, tj. wszystkich zabiegów, w przypadku których standardowy sprzęt winiarski jest dostosowany do odstępów między rzędami wynoszących 2 metry. Ta metoda prowadzenia winorośli dobrze odpowiada poziomom wydajności i jakości pożądanym w przypadku rodzaju wina objętego tą ChNP (owocowe i świeże wino, które należy degustować, gdy jest młode).

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 1.5 jednolitego dokumentu dotyczący warunków dodatkowych.

4. Związek

Zmiana gęstości nasadzeń, dodanie odmiany chardonnay i skreślenie określenia „sur lie” doprowadziły do zmian związku z pochodzeniem.

W związku z tym zmienia się odpowiednio pkt 1.8 jednolitego dokumentu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Muscadet

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Opis wina lub win

KRÓTKI OPIS

Są to białe wytrawne wina niemusujące.

Wina te charakteryzują się:

- naturalną objętościową zawartością alkoholu wynoszącą co najmniej 9,5 %;
- maksymalną zawartością cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) wynoszącą 5 gramów na litr;
- maksymalną kwasowością lotną wynoszącą 10 miliekwiwaleńców na litr;
- całkowitą objętościową zawartością alkoholu po wzbogaceniu wynoszącą maksymalnie 12 %.
- kwasowością miareczkową wynoszącą 61–112 miliekwiwaleńców na litr w przypadku win o zawartości cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) wynoszącej 3–5 gramów na litr.

Całkowita zawartość dwutlenku siarki w winach oraz kwasowość miareczkowa w winach o zawartości cukrów fermentujących (glukozy i fruktozy) poniżej 3 gramów na litr, a także rzeczywista całkowita zawartość alkoholu w winach są zgodne z progami określonymi w przepisach wspólnotowych. Są to białe wytrawne wina niemusujące.

Charakteryzują się one delikatnymi aromatami, najczęściej o nutach owocowych lub kwiatowych, oraz równowagą smakową, w której zasadniczo dominuje świeżość.

OGÓLNE CECHY ANALITYCZNE

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości):	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna:	
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwaleńcach na litr):	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr):	

5. Praktyki winiarskie

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. Gęstość i cięcie

Praktyka uprawy

Minimalna gęstość nasadzeń w winnicy wynosi 5 000 roślin na hektar.

Odstęp między rzędami nie przekracza 2,20 metra, a odstęp między krzewami w tym samym rzędzie wynosi 0,90–1,10 metra.

Winorośl przycina się na maksymalnie 14 oczek na łożę według następujących technik:

- cięcie krótkie czopowe, w przypadku którego pozostawia się maksymalnie 5 czopów na łożu; albo
- jednoramienny lub dwuramienny sznur Guyota.

Proces cięcia należy zakończyć przed rozwinięciem pąków lub osiągnięciem przez roślinę etapu 5 w skali Eichhorna i Lorenza.

Niezależnie od metody cięcia winorośl można przycinać, pozostawiając 4 dodatkowe oczka na roślinę, pod warunkiem że w stadium rozwoju fenologicznego odpowiadającego 11 lub 12 liściom liczba gałązek owocujących w roku na roślinę nie będzie przekraczała 14.

2. Szczególne praktyki enologiczne

Zabrania się wszelkiej obróbki termicznej winogron, przy której stosuje się temperaturę poniżej -5 °C.

Całkowita objętościowa zawartość alkoholu w winach po wzbogaceniu nie przekracza 12 %.

Wina oddziela się od cienkiego osadu winiarskiego najpóźniej dnia 31 lipca roku następującego po roku zbiorów. Poza powyższymi zakazami w praktykach enologicznych towarzyszących produkcji wina należy przestrzegać wymogów przewidzianych w przepisach wspólnotowych oraz zawartych w kodeksie rolnictwa i rybołówstwa morskiego.

5.2. Maksymalna wydajność

1. 83 hektolitry z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym zatwierdzonym przez Krajowy Instytut ds. Pochodzenia i Jakości (Institut national de l'origine et la qualité) podczas posiedzenia właściwego komitetu krajowego, które odbyło się w dniu 15 czerwca 2017 r. W dniu zatwierdzenia niniejszej specyfikacji produktu przez właściwy krajowy komitet obszar ten obejmuje terytorium następujących gmin lub części gmin zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym („code officiel géographique”) z 2018 r.:

- w departamencie Loire-Atlantique: Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Basse-Goulaine, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Divatte-sur-Loire, Geneston, Gétigné (część), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé (część), Ligné (część), La Limouzinière, Le Loroux-Bottreau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Montbert, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieilleville (część), Villeneuve-en-Retz pour le seul territoire de la commune déléguée de Bourgneuf-en-Retz (część);
- w departamencie Maine-et-Loire: Mauges-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Florent i Saint-Florent-le-Vieil), Orée d'Anjou (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Bouzillé, Champcoceaux, Drain, Landemont, Liré i La Varenne), Sèvremoine (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Saint-Crespin-sur-Moine i Tillières);
- w departamencie Vendée: Cugand (część), Rocheservière, Saint-Hilaire-de-Loulay (część), Saint-Philbert-de-Bouaine.

7. Główne odmiany winorośli

Chardonnay (B)

Melon B

8. Opis związku lub związków

8.1. Specyfika obszaru geograficznego

a) Opis czynników naturalnych mających wpływ na związek z obszarem

Krajobraz obszaru geograficznego charakteryzuje się naprzemiennym występowaniem winorośli na wzgórzach i pagórkach oraz zadrzewionych użytków zielonych w dolinach, a jego piękno podkreślają w najbardziej urokliwych zakątkach stare młyny lub „folies nantaises” (domy wakacyjne wybudowane w XVIII wieku przez arystokrację lub mieszczaństwo na obrzeżach Nantes). Działki, na których uprawia się winorośle, położone są głównie na zboczach ukształtowanych przez Loarę, Sèvre i Maine, bagna Goulaine, jezioro Grandlieu i ich dopływy, na południe i na wschód od Nantes. W pobliżu wybrzeży Oceanu Atlantyckiego obszar geograficzny jest powiązany zarówno z Bretanią ze względu na swoją historię, jak i z Doliną Loary ze względu na swoje położenie geograficzne i obejmuje część departamentów Loire-Atlantique, Maine-et-Loire i Vendée.

Na obszarze geograficznym występuje klimat oceaniczny charakteryzujący się niskimi rocznymi wahaniami temperatur wynikającymi z bliskości dużych zbiorników wodnych (ocean, estuarium Loary, jezioro Grandlieu, bagna Goulaine). Zimą temperatury są szczególnie łagodne, natomiast lata pozostają chłodne, przy czym wentylację zapewniają bryzy morskie. W okresie wegetacji winorośli odnotowuje się nieznaczny deficyt opadów, co skutkuje znacznym nasłonecznieniem na tej szerokości geograficznej, chociaż znacznym jesiennym pływom towarzyszą niekiedy silne ulewę.

Obszar geograficzny ma złożoną budowę geologiczną. W prekambrze i paleozoiku orogenezy doprowadziły do powstania skał plutonicznych (granity, gabbro) oraz skał metamorficznych (gnejsy, łupki mikowe, eklogity, amfibolity). Podłoże to miejscami pokrywają osady trzeciorzędowe (iły, gruboziarniste piaski). Gleby piaszczysto-gliniaste pochodzenia eolicznego, które odłożyły się w przedmiotowym regionie w czwartorzędzie, zostały z reguły usunięte wskutek erozji. Pomimo tej różnorodności geologicznej glebami, które kształtują się na tych formacjach, są najczęściej zdrowe gleby brunatne, gleby piaszczyste i gleby kamieniste. Zgodnie ze stosowanymi praktykami działki rolne wyznaczone do zbioru winogron pokrywają się ściśle z terenami wzgórz, na których występują otwarte przestrzenie, głównie lub tradycyjnie obsadzone winoroślą, oraz działkami, na których występują przepuszczalne gleby charakteryzujące się dużym potencjałem do nagrzewania się, ograniczoną zdolnością zatrzymywania wody i umiarkowaną żyznością chemiczną.

b) Opis czynników ludzkich mających wpływ na związek z obszarem

Obszar produkcji wina objętego kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet” może poszczycić się tradycją winiarską, która sięga pierwszych wieków naszej ery.

Miasto Nantes, będące portem oceanicznym w estuarium Loary, bardzo szybko zaczęło odgrywać istotną rolę ze względu na swoje położenie na styku szlaków wysyłki wina na Wyspy Brytyjskie i do Europy Północnej. Różne teksty pisane świadczą o rosnącej w średniowieczu renomie przedmiotowych win. Stopniowo, zwłaszcza pod wpływem handlu holenderskiego, obszar produkcji wina w Nantes wyspecjalizował się w produkcji win białych i okowity. Do sadzenia winorośli zachęcano wówczas przez opodatkowanie – na wina z Bretanii nakładano o połowę mniejsze podatki niż na wina pochodzące z górnej części dorzecza Loary.

Tożsamość regionu winiarskiego faktycznie się ukształtowała wraz z rozwojem odmiany winorośli melon B. Pierwsze pisemne zmienki o uprawie tej „burgundzkiej rośliny” pod nazwą „Muscadet” pojawiły się w połowie XVII wieku. Po ostrej zimie w 1709 r., która zniszczyła znaczną część winorośli w Nantes, w miejscach o najkorzystniejszym położeniu w regionie wznawiano chętniej uprawę odmiany melon B, która jest bardziej odporna na mroź. Wojny kontrrewolucyjne z 1793 r., podczas których region winiarski został spustoszony, a następnie kryzys wywołany przez filokserę, który rozpoczął się w 1884 r., jedynie opóźniły ugruntowanie się tej odmiany.

Odtworzenie winnicy poprzez szczepienie było okazją do dostosowania tradycyjnych praktyk uprawnych do nowych technik (nasadzenia szeregowe, sznur Guyota). Umiejętności w zakresie produkcji zostają ujednoczone: przyjęcie odmiany melon B, utrzymanie wysokiej gęstości nasadzeń, kontrola ilości winogron z danej winorośli i ograniczenie ich plonów, zbiór winogron po osiągnięciu pełnej dojrzałości. Po prawnym uregulowaniu tych kwestii w latach 20. XX wieku praktyki te usankcjonowano, uznając w 1936 r. kontrolowane nazwy pochodzenia „Muscadet Sèvre et Maine” i „Muscadet Coteaux de la Loire”, a następnie w 1937 r. nazwę „Muscadet”.

Podmioty gospodarcze stopniowo wprowadziły technikę mającą na celu wczesne oddzielenie wina od jego cienkiego osadu winiarskiego w celu odróżnienia win objętych regionalną kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet” od win objętych kontrolowaną nazwą pochodzenia odnoszącą się do mniejszego regionu winiarskiego „Muscadet Sèvre et Maine”, „Muscadet Coteaux de la Loire” i „Muscadet Côtes de Grandlieu”.

8.2. Specyfika produktu

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet” są białymi winami niemusującymi. Głównych cech nabierają podczas winifikacji i charakteryzują się subtelnymi i delikatnymi aromatami, najczęściej o nutach owocowych lub kwiatowych, oraz równowagą smakową, w której zasadniczo dominuje świeżość.

8.3. Związek przyczynowy pomiędzy specyfiką obszaru geograficznego a specyfiką produktu

„Gleba w Loire-Inférieure jest doskonała, zaś klimat tego regionu jest niesamowity” – podkreśla Jules GUYOT w swoim dziele „Étude des vignobles de France” (Studium winnic we Francji, tom II, Paryż, 1876 r.). Obszar geograficzny charakteryzuje się bowiem zarówno występowaniem gleb odpowiednich do uprawy winorośli, jak i klimatem sprzyjającym kształtowaniu się aromatów białych odmian winorośli. Gruboziarnista struktura gleby zapewnia wczesne rozpoczęcie cyklu rozwojowego winorośli i ogranicza jego dynamikę. Łagodne zimy sprzyjają temu wczesnemu dojrzewaniu, a nasłonecznienie w okresie letnim i morskie wiatry chronią rośliny przed chorobami. Gleby obszaru geograficznego zapewniają ponadto umiarkowane i regularne nawadnianie winorośli, co gwarantuje odpowiedni stopień dojrzałości dzięki ograniczonym zapasom wody i powstawaniu szczelin, które pozwalają roślinom głęboko się zakorzenić.

Producenci z tego obszaru geograficznego, będący spadkobiercami wielowiekowej tradycji uprawy winorośli, od ponad trzech stuleci preferują uprawę odmiany winorośli melon B na najlepiej usytuowanych wzgórzach. Zoptymalizowali oni praktyki uprawy winorośli, aby zapewnić zbiór zdrowych i dojrzałych winogron charakteryzujących się subtelną równowagą między bogactwem a kwasowością, którą można odnaleźć w winach. Produkowane zgodnie z miejscową praktyką, przedmiotowe wina przechowuje się przez krótki czas na cienkim osadzie winiarskim. Umiarkowane temperatury w okresie letnim sprzyjają zachowaniu świeżości i delikatnych aromatów, które kształtują się w tych winach.

Krótki okres dojrzewania i wczesne zlewanie z nad osadu wzmacniają nuty owocowe i kwiatowe powstałe w wyniku działania drożdży podczas fermentacji alkoholowej.

Wina objęte kontrolowaną nazwą pochodzenia „Muscadet” zaczęły odgrywać kluczową rolę we Francji od połowy XX wieku – ich ugruntowana renoma i stopień uznania na rynku plasują je obecnie na drugim miejscu wśród win białych. W latach 80. XX wieku nastąpił ponowny wzrost wywozu, przy czym obecnie wywożonych jest blisko 40 % produktów wprowadzanych do obrotu. Do powodzenia, jakim cieszy się przedmiotowe wino, przyczynia się w znacznym stopniu turystyka, dzięki bliskości wybrzeża i łączeniu win z potrawami z owoców morza i ryb. Jeżeli chodzi o powierzchnię obszaru produkcji, przedmiotowy region winiarski jest jednym z największych na świecie regionów winiarskich produkujących białe wino.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

pakowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Obszar bezpośredniego sąsiedztwa, określony na zasadzie odstępstwa w odniesieniu do fermentacji, wytwarzania, dojrzewania i pakowania win, które mogą być opatrzone określeniem „sur lie”, stanowi obszar następujących gmin lub części gmin, zgodnie z oficjalnym kodem geograficznym „code officiel géographique” z 2018 r.:

— w departamencie Loire-Atlantique: La Bernerie-en-Retz, Bouguenais, Boussay, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, Frossay, Gétigné (część), Legé (część), Ligné (część), Loireauxence (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych La Chapelle-Saint-Sauveur i Varades), Machecoul-Saint-Même, La Marne, Mésanger, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Paulx, Le Pellerin, Pornic, Rezé, Rouans, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Touvois, Vieillevigne (część), Villeneuve-en-Retz (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Bourgneuf-en-Retz (część) i Fresnay-en-Retz), Vue;

- w departamencie Maine-et-Loire: Beaupréau-en-Mauges (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Beaupréau i Gesté), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Le Fresne-sur-Loire), Mauges-sur-Loire (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gminy delegowanej Le Marillais), Montrevault-sur-Èvre (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le FiefSauvin, Le Fuiilet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart i Saint-Rémy-en-Mauges), Orée d'Anjou (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Laurent-des-Autels i Saint-Sauveur-de-Landemont), Sèvremoine (wyłącznie w odniesieniu do obszaru gmin delegowanych Montfaucon-Montigné i Saint-Germain-sur-Moine);
- w departamencie Vendée: Cugand (część), Montaigu, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay (część).

Etykietowanie

Ramy prawne:

przepisy krajowe

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić określeniem „primeur” (wczesne) lub „nouveau” (młode) w przypadku win, które spełniają warunki produkcji wskazane dla tych określeń w specyfikacji produktu.

Kontrolowaną nazwę pochodzenia można uzupełnić, dodając do niej nazwę geograficzną „Val de Loire”, zgodnie z zasadami stosowania tej nazwy geograficznej określonymi w specyfikacji produktu.

Wymiary czcionki, którą zapisane są określenia „primeur” lub „nouveau” oraz nazwa geograficzna „Val de Loire”, nie mogą przekraczać (pod względem wysokości, szerokości i grubości) wymiarów czcionki, którą zapisano kontrolowaną nazwę pochodzenia.

Wina opatrzone określeniami „primeur” lub „nouveau” wprowadza się do obrotu ze wskazaniem rocznika.

Link do specyfikacji produktu

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7f89900b-3f0e-4f8d-b028-4066234091f5

ISSN 1977-1002 (wydanie elektroniczne)
ISSN 1725-5228 (wydanie papierowe)