

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração ao abrigo do artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2017/C 120/17)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽²⁾

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«TERNERA DE EXTREMADURA»

N.º UE: ES-PGI-0105-01129 — 8.7.2013

IGP (X) DOP ()

1. **Rubrica do caderno de especificações objeto da(s) alteração(ões)**

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outros [órgão de inspeção]

2. **Tipo de alteração(ões)**

- Alteração do documento único ou ficha-resumo
- Alteração do caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foram publicados nem o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração do caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

3. **Alteração(ões)***Descrição do produto*

A fim de clarificar a terminologia e evitar confusão ao longo do documento, é suprimida a seguinte frase: «As raças resultantes de cruzamentos de segunda geração abrangidas por esta IGP podem não ser raças reprodutoras». A frase passa a ter a seguinte redação: «As fêmeas nascidas de cruzamentos por absorção podem não ser fêmeas reprodutoras abrangidas pela presente IGP».

⁽¹⁾ JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 de 31.3.2006, p. 1. Substituído pelo Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

São suprimidos os parágrafos que estipulam as condições de criação e alimentação dos animais, que são repetidos no ponto E, «Descrição do método de produção».

A expressão «suplementos alimentares previamente autorizados» é suprimida e substituída pela expressão «suplementos alimentares autorizados». O tipo de suplementos alimentares autorizado é especificado no ponto E, «Descrição do método de produção».

Atendendo ao sistema de trabalho dos operadores, o período em que é possível medir o pH foi aumentado de 24 para 48 horas, porque os animais são abatidos em momentos diferentes, mas introduzidos na instalação de desmancha ao mesmo tempo. Foram ainda incluídas outras áreas para medir o pH, a fim de verificar este parâmetro nas carcaças destinadas a desmancha.

Elementos que garantem que o produto é originário da área

D.2 Controlos de certificação

O parágrafo que descreve as raças autorizadas para o abastecimento de carne no âmbito da IGP «Ternera de Extremadura», repetido no ponto B, «Descrição do produto», é suprimido.

No âmbito do novo sistema de certificação, em conformidade com a norma UNE-EN-40511, alguns parágrafos são alterados para descrever o controlo por parte dos operadores, de acordo com o Caderno de Especificações, e o controlo da observância do Caderno de Especificações por parte do Organismo de Controlo e Certificação do Conselho de Regulamentação.

É permitida a mistura de animais das explorações pecuárias registadas destinados à IGP e de outros animais, a fim de facilitar o transporte de pequenas explorações, desde que pertençam ao mesmo lote de transporte e a sua identificação seja salvaguardada. Deve-se isto ao facto de ser utilizado o mesmo veículo para o transporte para o matadouro a partir de diferentes explorações que pertencem a cooperativas ou grupos de produtores. Além disso, em algumas destas as instalações são partilhadas por animais abrangidos e por outros que não o são. A Comissão não considera necessário separá-los no momento do carregamento e transporte para abate.

Descrição do método de produção

A formulação do parágrafo sobre a alimentação das fêmeas progenitoras é alterada a fim de clarificar o seu conteúdo.

Por este motivo, foram suprimidos e reformulados os seguintes parágrafos:

- a formulação «e leguminosas e fibras concentradas autorizadas» é suprimida e substituída pela expressão «proteínicas e outras matérias-primas, desde que sejam de origem vegetal, bem como com os minerais e as vitaminas necessários».
- é suprimido o seguinte parágrafo: «O Conselho de Regulamentação deve publicar as listas das matérias-primas autorizadas nos alimentos destes animais».

O abate de animais e a preparação das carcaças em simultâneo é autorizado, tanto para os que são abrangidos pela Indicação Geográfica Protegida, como para os que não o são, desde que seja salvaguardada a sua separação e identificação. A presente alteração é feita em conformidade com as práticas dos matadouros, sem prejuízo da identificação e da rastreabilidade do produto.

Na presente secção, há alterações aos parágrafos que descrevem o controlo por parte do Conselho de Regulamentação, que não estava em conformidade com o atual sistema de certificação. A nova versão descreve o controlo atualmente levado a cabo pelos operadores, em conformidade com o Caderno de Especificações, e a verificação da observância desse mesmo Caderno de Especificações por parte do Organismo de Controlo e Certificação do Conselho de Regulamentação, de acordo com o novo sistema de certificação exigido pela norma UNE-EN-45011.

Órgão de inspeção

Os detalhes do Conselho de Regulamentação foram atualizados, com o estabelecimento do Organismo de Controlo e Certificação, um organismo de pedidos independente acreditado pela E.N.A.C para efeitos de certificação de produtos alimentares, em conformidade com os critérios da norma UNE-EN 45.011 (Acreditação 109/C-PR188).

Os critérios foram subsequentemente adaptados à norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Rotulagem

A fim de fornecer aos consumidores informações mais precisas sobre o produto final no que diz respeito à reprodução cruzada de primeira ou segunda gerações (que é difícil de verificar e não se reflete na identificação final do produto), o rótulo indica se a carne provém de reprodução cruzada, independentemente da geração.

São suprimidas da presente secção todas as referências a rastreabilidade, uma vez que não fazem parte da rotulagem.

No parágrafo: «O abate de animais e a preparação das carcaças em simultâneo...», a palavra «não» é suprimida e é inserida a seguinte frase: «desde que a sua separação e identificação permaneçam salvaguardadas».

A referência à utilização da marca é suprimida.

Legislação

Esta secção é suprimida, uma vez que se tornou obsoleta na sequência da aprovação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽³⁾.

Alterações formais:

O termo «atual» é suprimido nos parágrafos em que é incluído com referência ao Caderno de Especificações, ou seja:

- o segundo parágrafo da rubrica «Provas de que o produto é originário da área geográfica»;
- o terceiro parágrafo da rubrica «Descrição do método de produção»; e
- o segundo parágrafo da rubrica «Rotulagem».

A caixa «Relação causal entre a qualidade e o ambiente geográfico» contida no pedido não foi assinalada, uma vez que as alterações são de natureza puramente formal, ou seja, mudanças de sítio e supressões devidas a repetição.

O primeiro, quarto e quinto parágrafos do ponto 3, «Sistema de produção e transformação», são suprimidos, pois são repetidos no ponto B, «Descrição do produto».

O segundo e terceiro parágrafos do ponto 3, «Sistema de produção e transformação», são suprimidos, uma vez que são repetidos no ponto E, «Descrição do método de produção».

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ⁽⁴⁾

«TERNERA DE EXTREMADURA»

N.º UE: ES-PGI-0105-01129 — 8.7.2013

IGP (X) DOP ()

1. Denominação

«Ternera de Extremadura»

2. Estado-Membro ou país terceiro

Espanha

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício

3.1. Tipo de produto

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

3.2. Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1

«Ternera de Extremadura» refere-se às carcaças de animais exclusivamente provenientes das seguintes raças autóctones: «Retinta», «Avileña Negra-Ibélica», «Morucha», «Blanca Cacereña», «Berrendas», bem como de cruzamentos destas ou com as raças «Charolais» e «Limousin», perfeitamente adaptadas ao ambiente, e cruzamentos com a referidas raças autóctones quando criadas no âmbito de um sistema de produção extensiva.

As características da carne abrangida pela Indicação Geográfica Protegida «Ternera de Extremadura» são as seguintes:

- I) Carne de vitela: carne desse animal, destinado a abate entre os 7 e os 12 meses, menos um dia. A carne é de cor vermelha viva, firme, ligeiramente húmida e de textura fina, sendo a gordura de cor branca;
- II) Bovinos jovens: carne desse animal, destinado a abate entre os 12 e os 16 meses, menos um dia. A cor da carne está entre o vermelho claro e o vermelho-púrpura, a consistência é firme ao toque, a carne ligeiramente húmida e de textura fina e a gordura de cor branca;

⁽³⁾ Ver nota de rodapé 1.

⁽⁴⁾ Ver nota de rodapé 2.

III) Touros jovens: carne desse animal, destinado a abate entre os 16 e os 36 meses. A carne é de cor vermelho-cereja, com uma gordura de cor creme, a consistência é firme ao toque, ligeiramente húmida, de textura fina, com quantidades moderadas de matéria gorda intramuscular.

Os tipos de carcaças definidos são ajustados em conformidade com as seguintes normas:

1. — Carcaças das categorias A e E, como descrito no Regulamento (CEE) n.º 1208/81 do Conselho ⁽⁵⁾.
2. — Conformação: E.U.R.O.
3. — Graus de engorda 2, 3 e 4.
4. — Higiene: aplicação de normas europeias e nacionais.
5. — Entre as 24 e as 48 horas após o abate, o pH deve ser inferior a 6 no músculo *longissimus dorsi* ao nível da quinta ou sexta costela, e/ou nos feixes musculares da pá e/ou das costelas e/ou da aba, no caso das carcaças destinadas a desmancha.

3.3. Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)

—

3.4. Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)

As práticas de criação das fêmeas progenitoras devem representar as técnicas e práticas de exploração dos recursos naturais num sistema de pecuária extensiva. As fêmeas progenitoras são alimentadas com pastagens da «dehesa» e outras pastagens autóctones do ecossistema da Extremadura, onde se alimentam ao longo de todo o ano. Sempre que necessário, os alimentos para animais são complementados com palha, feno, cereais, proteaginosas e outras matérias-primas, desde que sejam de origem vegetal, bem como com os minerais e as vitaminas necessários.

Os vitelos não são desmamados até terem, pelo menos, cinco meses.

Em qualquer caso, é expressamente proibida a utilização de produtos que possam interferir com o normal ritmo de crescimento e desenvolvimento do animal, em conformidade com a legislação em vigor.

3.5. Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada

Fases específicas da produção: o nascimento, a criação, o abate e a desmancha devem ser levados a cabo na área geográfica.

3.6. Regras específicas relativas a fiação, ralagem, acondicionamento, etc.

—

3.7. Regras específicas relativas à rotulagem

A fim de fornecer aos consumidores informações mais precisas sobre o produto final no que se refere à reprodução cruzada, o rótulo indica se a carne provém de reprodução cruzada, independentemente da geração.

4. Delimitação concisa da área geográfica

A área geográfica para a produção de animais cuja carne será escolhida para a Indicação Geográfica Protegida «Terñera de Extremadura» inclui os distritos a seguir enumerados e os respetivos municípios:

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

A transformação é realizada na área geográfica de produção.

5. Relação com a área geográfica

5.1. Especificidade da área geográfica

Da superfície em questão, 35 % está coberta por arbustos (tais como a esteva, o tojo e a urze) e matagais (carvalhos, sobreiros, carvalhiça e carvalho-negral, etc.). A restante área é constituída por superfícies com uma camada herbácea adequada ao gado.

As espécies de animais domésticos encontradas na Extremadura incluem, em grande medida, raças autóctones, ligadas e estreitamente associadas ao ambiente mais típico da região (a «dehesa»). Todas elas, devido à sua robustez e elevada capacidade de adaptação a ambientes difíceis, contribuem para preservar e melhorar o ecossistema, fertilizar o solo, melhorar a qualidade das pastagens e abrandar o desenvolvimento dos matagais. No entanto, importa salientar que na maior parte das manadas essas raças são criadas cruzando-as com raças destinadas à produção de carne espanhola, a fim de adaptar a produção às exigências atuais do mercado.

⁽⁵⁾ JO L 123 de 7.5.1981, p. 3.

As condições pluviais e as temperaturas extremas significam que as raças que compõem a «Ternera de Extremadura» se adaptaram da melhor forma possível, uma vez que são capazes de resistir tanto ao frio como ao calor, e à escassez de água em períodos de seca.

O ecossistema da «dehesa» é o resultado da atividade humana na superfície florestal mediterrânica ao longo dos séculos. O sistema abrange vastas zonas da Estremadura. Tradicionalmente, a produção animal nessa zona centrou-se na produção extensiva, sendo que as espécies animais (domésticas e selvagens), o ambiente e a intervenção humana estiveram sempre em equilíbrio. Este conceito de «extensificação» está estreitamente ligado à utilização de grandes superfícies como pastagens para gado que, devido à sua robustez, se adaptou perfeitamente ao meio ambiente. A dureza do clima e a baixa qualidade dos solos favoreceram a criação de gado.

Os sistemas da «dehesa» são caracterizados pela utilização do ambiente como pastagem por parte dos animais, sendo que a sua produção herbácea supre uma grande parte das necessidades energéticas dos animais que sustenta. Os prados contribuem para uma maior oferta de recursos energéticos ao sistema, sendo constituídos por uma flora diversificada e rica em plantas espontâneas de ciclo anual.

A importância das árvores nas explorações situadas na «dehesa» reside na diversidade de utilizações e nas alternativas de produção proporcionadas pelo ambiente à gestão humana do sistema.

A parte da «dehesa» que se encontra coberta de árvores é composta por duas espécies principais: a azinheira (*Quercus ilex*) e o sobreiro (*Quercus suber*), a par de algumas espécies menos prevaletentes, tais como a carvalhiça (*Quercus lusitanica*), o castanheiro (*Castanha sativa*) e o carvalho comum (*Quercus robur*). A zona coberta de árvores proporciona diferentes tipos de produção, tais como bolotas, rebentos e folhadas, que alimentam os animais quando a componente herbácea é escassa.

As espécies mais representativas dos arbustos são a esteva comum (*Cistus ladaniferus*), a giesta (*Sarothamnus scoparius*), a esteva negra (*Cistus monspeliense*) e o tojo (*Genista spp.*).

Os prados podem ser classificados de acordo com o solo em que se encontram, a saber:

- pastagens em solos de granito;
- pastagens em solos de xisto;
- pastagens em solos sedimentares terciários e quaternários;
- pastagens destinadas ao «majadeo» (recolha de gado);
- outras pastagens situadas em enclaves especiais, isto é, pastagens em zonas de montanha.

Importa igualmente recordar que, para além das pastagens, o ecossistema da «dehesa» produz bolotas, alimentos para animais à base de cereais (trigo, cevada, aveia, centeio e triticales), leguminosas secas (grão-de-bico, feijões, etc.), bem como cortiça, lenha, carvão e outros recursos. Por conseguinte, não há dúvidas de que, no contexto de uma comunidade em grande medida agrícola, como é o caso da Estremadura, a «dehesa» é um fenómeno de importância económica primária, gerando 45 % da produção agrícola final.

Vários estudos (Espejo Diaz, M. e García Torres, S., Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas — «Características específicas e distintivas da carne de bovinos criados nas «dehesas» espanholas») permitem concluir que as qualidades mais procuradas pelo consumidor são mais predominantes nas raças provenientes da «dehesa».

5.2. Especificidade do produto

O estudo «Características específicas e distintivas da carne de bovinos criados nas «dehesas» espanholas» foi apresentado no Simpósio Internacional de Caracterização dos Produtos Animais provenientes da «dehesa», realizado em Mérida (Badajoz, Espanha), publicação n.º 90 EAAP de 1998. O estudo demonstra que há uma qualidade particular na carne abrangida pela IGP «Ternera de Extremadura», proveniente de raças conhecidas como «raças da dehesa». O teste sensorial realizado por painéis de examinadores e consumidores com formação mostra claramente que a carne em questão tem características distintas que são muito apreciadas.

Por conseguinte, a carne abrangida pela denominação «Ternera de Extremadura» é definida enquanto produto de elevada qualidade, em virtude das suas características sensoriais de tenrura, suculência e sabor.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou as características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP)

A coexistência das diferentes raças significa que tanto as raças atuais como as raças antigas e os seus cruzamentos foram reconhecidos como raça da «Extremadura» na Península Ibérica.

O cruzamento da «Blanca Cacereña» com a «Tronco de capa negra» esteve na origem das raças «Ganado barroso cacereño» e «Colorada extremeña», cuja influência está atualmente patente na raça «Retinta». Estes cruzamentos foram muito bem representados nos concursos da feira de gado nacional de 1913. A raça evoluiu para «Cacereña» nos anos 1922, 1926 e de 1930 (nestes últimos dois anos sob o nome de «paradas de Cabestros»). Subsistiu durante os anos de 1953, 1956 e 1959, desaparecendo subsequentemente, antes de voltar a aparecer em 1975 numa exposição, com um lote proveniente de uma manada estatal (Sánchez Belda A., Publicaciones de Extension Agraria, 1984).

Encontramos também referências na gastronomia, que liga a vitela aos pratos da Extremadura em inúmeras receitas: Ternera asada al estilo de la Vera (vitela assada à Vera) (em «Cocina Tradicional de la Vera», José V. Serradilla Muñoz, 1992, 3.ª edição, 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera, Cáceres); Envueltillos de Ternera (rolinhos de vitela) («La cocina día a día, Cocina extremeña», Ana María Calera, 1987, Plaza y Janes S.A.); Chuletas de vaca a la extremeña (costeletas de vaca à estremenha) (em «Gran Enciclopedia de la Cocina», ABC, 1994, Ediciones Nobel S.A., Madrid), ou Entrecot al modo de Cáceres (entrecosto à moda de Cáceres) (em «Cocina Extremeña», Tecló Villalón y Pedro Plasencia, 1999, Everest).

No século XX encontramos também referências ao nosso gado, como por exemplo em 10 de janeiro de 1927, quando foi constituída a «Sociedad Productos de la Ganadería Extremeña» a fim de explorar o futuro matadouro de Mérida. Existe uma outra referência, um pouco posterior, de cerca de 1930, relativa aos vários excedentes vendidos fora da Extremadura. Nessa altura, as raças destinadas à produção de carne apareciam em mercados fora da região, onde se vendia 62 % do seu peso vivo total (Extremadura: la historia, Archivo Ediciones Extremeñas, S. L. 1997).

Referência à publicação do caderno de especificações

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/IGP_TerneraDeExtremadura_PliegoCondiciones.pdf
