

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2015/C 281/08)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului (⁽¹⁾).

DOCUMENT UNIC

„TERNERA DE ALISTE”

Nr. UE: ES-PGI-0005-01134 – 29.07.2013

DOP () IGP (X)

1. Denumire

„Ternera de Aliste”

2. Statul membru sau țara terță

Spania

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar**3.1. Tip de produs**

Clasa 1.1. Carne și organe comestibile proaspete

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1

Carne de bovine tinere, de rase destinate pentru producția de carne, adaptate la aria geografică și produse ca rezultat al alimentației și al metodelor de creștere tradiționale practicate în zonă, cu vârste cuprinse între 8 și 12 luni în momentul sacrificării.

În funcție de metoda de producție, se face distincție între următoarele tipuri de animale:

- Hrănite cu lapte: carne de animale ținute în staule de la naștere și care nu sunt înțârcate înainte de sacrificare.
- Hrănite cu iarbă: carne de animale hrănite cu lapte matern și pe pășunile din zonă, iar apoi ținute în staule până la sacrificare.

Carnea proaspătă protejată de IGP se caracterizează prin prezența grăsimii de culoare alb-sidefat, repartizată omogen în țesutul muscular ferm și ușor umed. În ceea ce privește calitățile sale organoleptice, carnea este foarte fragdă și suculentă și se topește în gură; are un gust fin, delicat și un miros nu foarte pronunțat.

Perioada minimă de maturare a cărnii este de patru zile.

Conformația carcaselor include tipurile E, U, R și O, iar gradul de grăsime este 2 sau 3 în cazul masculilor și 2, 3 sau 4 în cazul femelelor. În funcție de tipul de animale de la care provine carnea, culoarea variază de la roz deschis în cazul animalelor hrănite cu lapte și roz spre roșu în cazul animalelor hrănite cu iarbă.

3.3. Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)

Vițelele destinate reproducerii sunt crescute în sisteme mixte de stabulație și pe pășune, în exploatații tradiționale mici cu pășunat zilnic. Hrana animalelor se bazează pe resursele naturale ale zonei, completate, atunci când resursele sunt limitate, cu fân de pașiți permanente, legume rădăcinoase și alte produse agricole locale. În perioada de înțârcare, animalele primesc, de asemenea, un supliment de cereale și plante leguminoase din aceeași exploatație agricolă.

(¹) JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

În paralel, au evoluat două metode de creștere, care pot fi clasificate după cum urmează:

Viței hrăniți cu lapte, pentru care hrana de bază constă în lapte matern completat cu furaje din propria exploatație agricolă, cu nutreț și concentrate, până în momentul în care este atinsă vârsta de sacrificare, fără să fi fost înțărcați. Începând de la data primei înțărări, vițelul este ținut într-un anumit loc, într-un mediu adecvat, și rămâne în staul după naștere, astfel încât să poată fi hrănit direct de către mama sa. Începând cu vârsta de o lună, în hrana animalelor se include fânul, pentru a dezvolta rumenul animalului, astfel încât să poate începe introducerea concentratelor în hrană.

Viței hrăniți cu iarbă, pentru care există două etape diferite, prima pe pajiște și a doua în staul.

— Prima etapă constă în pășunatul împreună cu mama și o alimentație pe bază de lapte matern. De la vârsta de trei luni, pe pajiști se amplasează coveți cu concentrate, pentru a optimiza creșterea vițelului și pentru a-l ajuta să se adapteze la hrana cu conținut de concentrate, după ce va fi înțarcat. Durata perioadei petrecute pe pajiște depinde de factori climatici și de disponibilitatea resurselor naturale, perioada minimă fiind de cinci luni.

— A doua etapă are loc în staule, unde animalele sunt adăpostite și hrănite cu nutreț, paie de cereale și concentrate până la sacrificare.

Furajul trebuie să fie de origine vegetală și să conștie în principal în cereale (minimum 60 % din compoziția cantitativă) și să nu depășească 50 % din substanță uscată anuală. Utilizarea produselor care ar putea să interfereze cu ritmul normal de creștere și dezvoltare a animalelor este interzisă în mod expres.

3.4. Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată

Nașterea, creșterea și îngrășarea animalelor protejate până la momentul sacrificării se desfășoară în aria geografică delimitată.

3.5. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată

Produsul se poate prezenta sub formă de porții, fileuri sau bucăți, cu condiția ca aceste operațiuni să fie efectuate de către operatori controlați.

3.6. Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată

Atât carnea tăiată, cât și ambalajele care conțin porții, fileuri sau bucăți sunt expediate cu o etichetă pe care sunt menționați cel puțin termenii „Indicație geografică protejată” și „Ternera de Aliste”, precum și sigla indicației geografice protejate și sigla europeană care corespunde indicației geografice protejate.



4. Delimitarea concisă a ariei geografice

Aria de producție cuprinde districtele Aliste, Sayago și Sanabria, care se află în partea de vest a provinciei Zamora.

5. Legătura cu aria geografică

Legătura dintre aria geografică și produsul „Ternera de Aliste” se bazează pe calitățile specifice ale produsului și pe reputația acestuia.

Caracteristici fizice

Districtele Aliste, Sayago și Sanabria sunt dominate de peneplene de joasă altitudine, ușor ondulate, cu altitudini de peste 600 de metri. Solurile din zonă, formate pe un soclu paleozoic, situat pe roci de granit, roci metamorfice și șisturi, se caracterizează printr-o adâncime mică, un grad scăzut de retenție a apei și un nivel ridicat de aciditate, fiind considerate „soluri sărace”. Prin urmare, această zonă nu poate fi utilizată pentru culturi cu randament mare și este utilizată pentru pășunat.

Clima variază în funcție de altitudine, amplasarea și orientarea lanțurilor muntoase. Cantitatea medie anuală de precipitații variază de la aproximativ 2 000 mm pe vârfurile Sierra Segundera la 600 mm în partea de vest, favorizând dezvoltarea vegetației și a păturii erbacee a pășunilor și fânețelor.

Factori naturali

Este o zonă de pășuni care alternează cu tufișuri, unde predomină gramineele fine (*Agrostis*, *Poa*, *Briza* și *Bromus*) și plantele leguminoase. Vegetația spontană care acoperă peste patru cincimi din partea de vest a Zamorei este reprezentată în principal de pășuni și plantații de stejar (*Quercus pyrenaica*) și stejar de stâncă. De asemenea, în această zonă cresc din abundență iarba-neagră (*Erica arborea*, *Erica australis* v. *aragonensis* și *Calluna vulgaris*), labdanumul (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*), grozama, *Cytisus oromediterraneus* și *Retama sphaerocarpa*. Deoarece zona este în mare parte sălbatică, pășunile sunt variate și nu foarte bogate în azot, ci mai degrabă uscate și aspre, contribuind astfel la diversificarea hranei bovinelor.

Aria geografică a fost și încă mai este habitatul natural al lupului iberic (*Canis lupus signatus*), fiind, în prezent, rezervația naturală cu cea mai mare densitate a populației acestei specii în Europa. Prezența lupului în zonă a influențat considerabil modul de creștere a vițelilor, deoarece, din cauza lupilor, crescătorii au fost nevoiți să-și protejeze animalele tinere pentru a evita eventualele pierderi și consecințele negative asupra gospodăriilor lor, ale căror venituri proveneau aproape exclusiv din vânzarea de viței. Acesta este motivul pentru care vacile fătau în staule, iar vițelii erau ținuți întotdeauna în staule până creșteau, ca măsură de protecție împotriva lupilor.

Factori istorici și umani

Partea de vest a provinciei Zamora este constituită dintr-o serie de regiuni periferice care au fost marginalizate timp de secole și în care oamenii au trăit și s-au adaptat la mediu pentru a extrage puținele resurse pe care le putea oferi acesta, generând practic o economie de subzistență. Creșterea animalelor era principala sursă de venituri, având în vedere solurile sărace și dificultatea de a face agricultură. Aceste dificultăți au condus la o mai bună utilizare a pășunilor pentru creșterea animalelor de către numeroasele ferme familiale de dimensiuni mici. Vitele au jucat un rol dublu, de forță de muncă și de supliment în veniturile gospodăriilor, cu două funcții de bază: de produs alimentar, căci laptele produs era consumat, și de resursă economică, din vânzarea vițelilor.

Caracteristicile fizice ale ariei geografice, factorii naturali și cei istorici/umani definesc un sistem de producție tradițional în care crescătorii de animale au fost nevoiți să utilizeze toate tipurile de pășune și toate resursele naturale și au creat un număr mare de mici ferme de bovine, în care femelele de reproducție sunt crescute în sisteme care combină stabulația și pășunatul. În aceste ferme, au coexistat de-a lungul timpului două tipuri de creștere a animalelor, în funcție de necesitățile exploatației, producând-se viței hrăniți cu lapte când necesitățile erau minime și viței hrăniți cu iarbă când animalul era necesar în calitate de instrument de lucru sau ca producător de lapte pentru nevoile familiale. Sunt exploatații în care există un gen de simbioză specială între vacă, junincă și mediul natural, sub îngrijirea crescătorilor care și-au moștenit deprinderile de la strămoși, deprinderi însoțite de metode de creștere a animalelor artizanale și minuțioase și de o atenție deosebită acordată fiecărui element în parte și ansamblului condițiilor necesare pentru fiecare exemplar.

Specificitatea produsului

Metodele de creștere specifice, bazate în principal pe alimentarea vițelilor cu lapte matern și sacrificarea la o vârstă fragedă, produc o carne cu caracteristici proprii și distinctive, care se caracterizează prin culoarea roz-deschis în cazul vițelilor de lapte și roz spre roșu în cazul vițelilor hrăniți cu iarbă ($L^*=41,2-43,1$, $a^*=12,1-12,9$, $b^*=11,5-12,4$), prin gustul delicat și suculența mult apreciată (12,2% pierderi la gătit la 100 °C), precum și prin frăgezime (3,31-3,71 kg/cm², sonda Warner-Bratzler) și grăsimea fermă de culoare alb-sidefat.

Culoarea caracteristică a cărnii de „Ternera de Aliste” se datorează stabulației vițelilor și sacrificării la o vârstă fragedă, producându-se o concentrație scăzută de mioglobină (2,8-3,2 mg/gr de carne) în mușchi și mai puține fibre roșii decât fibre albe. În consecință, carnea de vițel de lapte are o culoare roz-deschis, iar cea de vițel hrănit cu iarbă – o culoare roz ceva mai pronunțată, dat fiind că acesta din urmă își petrece prima etapă din viață în câmp și este sacrificat la o vârstă mai avansată.

Frăgezimea caracteristică cărnii de „Ternera de Aliste” se datorează vârstei fragede la sacrificare și stabulației vițelilor, ceea ce reduce tonusul muscular; acești factori influențează colagenul din carne, făcându-l mai puțin stabil la căldură în timpul gătirii.

Suculența cărnii „Ternera de Aliste” se datorează stabulației vițelilor, alimentației cu hrană cu valoare energetică ridicată și vârstei fragede la sacrificare, ceea ce contribuie la maturarea rapidă a cărnii și conduce la un nivel ridicat de proteine în mușchi și o capacitate excelentă de reținere a apei. Astfel, se eliberează mai mult suc în timpul masticăției, aceasta din urmă fiind facilitată de frăgezimea cărnii și de stratul de grăsime tipic.

Gustul delicat caracteristic cărnii de „Ternera de Aliste” se datorează faptului că animalele sunt hrănite cu lapte matern, care conține acizi grași cu lanț mediu și scurt – precursorii gustului. În plus, animalele au un sistem digestiv nedezvoltat pe deplin, având în vedere vârsta fragedă la sacrificare, și, prin urmare, acești acizi grași nu se supun proceselor metabolice digestive și sunt integrați direct în conținutul de lipide responsabil de gustul caracteristic al cărnii.

Reputație

Un sistem de producție foarte minuțios, caracterizat prin metode tradiționale de alimentare și de creștere specifice zonei, conferă produsului anumite caracteristici foarte apreciate și de înaltă reputație gastronomică.

Carnea de „Ternera de Aliste” se bucură de renume și este preferată de consumatori datorită calității sale excepționale. Numeroase documente istorice atestă reputația excelentă a acestei cărnii, cum sunt cele apărute în buletinele informatice ale provinciei Zamora și în publicația *El correo Zamora* începând din februarie 1976, care scot în evidență calitățile acestei cărnii, acordându-i calificative precum: „suculentă și zemoasă”, „de o finețe deosebită”, „cea mai bună carne din lume”, „de o calitate inegalabilă” sau „nu există în toată Spania carne de vițel care să concureze cu aceasta”.

Există o multitudine de trimiteri în mijloacele de comunicare în masă: în presa locală și regională, în presa de specialitate (*Eurocarne, Cárnica 2.000, Origen, Distribución y consumo, ITEA, Mundo Ganadero* etc.) și în programe informative de televiziune și de la posturile de radio locale și naționale.

Carnea de „Ternera de Aliste” figurează, de asemenea, în cărți de bucate și în reviste gastronomice, de exemplu, în cartea *Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelin* publicată de Bon Vivant (2008), cu un prolog scris de Ferrán Adriá, sau în articolul *Bocato di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste* din *Crónica de Guadalajara*.

Carnea de „Ternera de Aliste” își datorează renumele și reputația, în mare măsură, vastei tradiții culinare, care se reflectă de ani de zile în prezența acestei cărnii în meniurile unui număr mare de restaurante din Spania și în special din Castilla y León. Trebuie menționate ultimele evenimente dedicate cărnii de „Ternera de Aliste”, care au avut loc la Parador Nacional de los Condes de Alba y Aliste la Zamora, în cadrul unei serii de evenimente generice cunoscute sub numele de *Muestras Gastronómicas de los Productos de España. Carnes con Origen*.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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