

INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2017/C 120/17)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti o zmenu podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ⁽¹⁾.

ŽIADOSŤ O ZMENU

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín ⁽²⁾

ŽIADOSŤ O ZMENU V SÚLADE S ČLÁNKOM 9

„TERNERA DE EXTREMADURA“

EÚ č.: ES-PGI-0105-01129 – 8.7.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. Položka v špecifikácii výrobku, ktorej sa zmena týka

- Názov výrobku
- Opis výrobku
- Zemepisná oblasť
- Dôkaz o pôvode
- Spôsob výroby
- Súvislosť
- Označovanie
- Vnútroštátne požiadavky
- Iné [kontrolný orgán]

2. Typ zmeny (zmien)

- Zmena jednotného dokumentu alebo zhrnutia
- Zmena špecifikácie zaregistrovaného CHOP alebo CHZO, v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument ani zhrnutie
- Zmena špecifikácie, ktorá si nevyžaduje zmenu uverejneného jednotného dokumentu [článok 9 ods. 3 nariadenia (ES) č. 510/2006]
- Dočasná zmena špecifikácie vyplývajúca z uloženia povinných sanitárnych alebo rastlinolekárskeho opatrení orgánmi verejnej moci [článok 9 ods. 4 nariadenia (ES) č. 510/2006].

3. Zmena (zmeny)

Opis výrobku

V záujme objasnenia terminológie a predchádzania nedorozumeniam v rámci dokumentu sa vypúšťa táto veta: „Plemená pochádzajúce z kríženia v druhej generácii s týmto chráneným zemepisným označením nemusia slúžiť na rozmnožovanie“. Nahrádza ju táto veta: „Kravy pochádzajúce z absorpčného kríženia nemusia byť kravy s týmto chráneným zemepisným označením určené na rozmnožovanie“.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 1. Nahradené nariadením (EÚ) č. 1151/2012.

Vypustili sa odseky, v ktorých sa opisujú podmienky pre chov a kŕmenie zvierat, ktoré sa opakujú v bode E „Opis spôsobu výroby“.

Vypustilo sa spojenie „predtým povolené potravinové doplnky“ a nahradilo sa spojením „povolené výživové doplnky“. Druh povolených výživových doplnkov sa uvádza ďalej v bode E „Opis spôsobu výroby“.

Vzhľadom na pracovný systém prevádzkovateľov sa obdobie, počas ktorého možno merať hodnotu pH, predĺžilo z 24 na 48 hodín. Je to z toho dôvodu, že zvieratá sa zabíjajú v odlišných časoch a do rozrábkarne sa dodávajú v tom istom čase. Zahrnuli sa aj iné oblasti na meranie pH v záujme kontroly tohto parametra v jatočných telách určených na rozrábanie.

Prvky, ktoré sú zárukou toho, že výrobok pochádza z oblasti

D.2 Kontroly certifikácie

Vypúšťa sa odsek, v ktorom sa uvádzajú plemená povolené na dodávku mäsa s chráneným zemepisným označením „Ter nera de Extremadura“, ktorý sa opakuje a opisuje v bode B „Opis výrobku“.

Podľa nového systému certifikácie v súlade s normou UNE-EN-40511 sa niektoré odseky zmenili tak, aby obsahovali opis kontroly zo strany prevádzkovateľov v súlade so špecifikáciou a kontroly dodržiavania špecifikácií zo strany kontrolného a certifikačného orgánu Regulačnej rady.

Miešanie zvierat z registrovaného chovu hospodárskych zvierat určených pre CHZO a iných zvierat je povolené s cieľom uľahčiť prepravu z malých poľnohospodárskych podnikov za predpokladu, že patria do rovnakej šarže určenej na prepravu a je zabezpečená ich identifikácia. Dôvodom týchto opatrení je skutočnosť, že rôzne poľnohospodárske podniky, ktoré sú súčasťou družstiev alebo skupín výrobcov, používajú rovnaké vozidlo na prepravu na bitúnok. Okrem toho sa v niektorých z týchto vozidiel prepravujú v jednom priestore zvieratá s chráneným označením aj bez neho. Nepovažuje sa za potrebné oddeľovať ich počas nakládky a prepravy na zabitie.

Opis spôsobu výroby

Znenie odseku o kŕmení samíc sa mení v záujme objasnenia jeho obsahu.

Z tohto dôvodu sa vypustili alebo prepracovali tieto odseky:

- slová „a strukoviny a povolené koncentrované vlákny“ sa vypustili a nahradili slovami „bielkovinové plodiny a iné suroviny za predpokladu, že sú rastlinného pôvodu, a potrebné minerály a vitamíny“;
- vypúšťa sa tento odsek: „Regulačná rada musí zverejniť zoznamy povolených surovín v krmive týchto zvierat“.

Povoľuje sa, aby sa zvieratá, na ktoré sa vzťahuje chránené zemepisné označenie, a zvieratá, na ktoré sa nevzťahuje chránené zemepisné označenie, zabíjali a ich jatočné telá spracúvali súčasne za predpokladu, že je zabezpečené ich oddelenie a identifikácia. Táto zmena sa vykonala v súlade s postupmi bitúnkov a bez vplyvu na identifikáciu a sledovateľnosť výrobku.

V tomto oddiele sa vykonávajú zmeny odsekov, v ktorých sa opisuje kontrola zo strany Regulačnej rady, ktorá nebola v súlade so súčasným systémom certifikácie. V novom znení sa opisuje súčasná kontrola zo strany prevádzkovateľov, ktorá sa vykonáva v súlade so špecifikáciou, a overovanie zhody so špecifikáciou zo strany kontrolného a certifikačného orgánu Regulačnej rady v súlade s novým systémom certifikácie podľa normy UNE-EN-45011.

Kontrolný orgán

Aktualizovali sa údaje Regulačnej rady. Kontrolný a certifikačný orgán je orgán nezávislý od žiadateľa, ktorý je akreditovaný na certifikáciu potravinových výrobkov agentúrou E.N.A.C. podľa kritérií normy UNE-EN 45.011 (akreditácia 109/C-PR188).

Kritériá sa následne prispôbili norme UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

Označovanie

S cieľom poskytnúť spotrebiteľom presnejšie informácie o tom, či konečný výrobok pochádza z kríženia v prvej alebo druhej generácii (čo sa ťažko overuje a čo nevyplýva z konečnej identifikácie výrobku), sa na etikete uvádza, z ktorej generácie kríženia mäso pochádza.

Všetky odkazy na vysledovateľnosť sa z tohto oddielu vypúšťajú, keďže nie sú súčasťou označenia.

V odseku: „Povoľuje sa, aby sa zvieratá, na ktoré sa vzťahuje chránené zemepisné označenie, a zvieratá, na ktoré sa nevzťahuje chránené zemepisné označenie...“ sa vypúšťa negácia a vkladá sa toto spojenie: „pokiaľ je zabezpečené ich oddelenie a identifikácia“.

Vypúšťa sa odkaz na používanie označenia.

Právne predpisy

Tento oddiel sa vypúšťa, keďže po prijatí nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012⁽³⁾ z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny sa stal zastaraný.

Formálne zmeny

Vypustilo sa slovo „súčasné“ v odsekoch, v ktorých sa vyskytovalo s odkazom na špecifikáciu, t. j.:

- druhý odsek bodu „Prvky“, ktoré sú zárukou toho, že výrobok pochádza z oblasti,
- tretí odsek bodu „Opis spôsobu výroby“ a
- druhý odsek bodu „Označovanie“.

Políčko „Súvislosť medzi kvalitou a zemepisnou oblasťou“ na žiadosti nebolo začiarknuté, keďže zmeny sú výslovné formálne, t. j. premiestnenie a vypustenie z dôvodu opakovania.

Prvý, štvrtý a piaty odsek bodu 3 „Výroba a systém spracovania“ sa vypúšťajú, keďže sa opakujú v bode B „Opis výrobku“.

Druhý a tretí odsek bodu 3 „Výroba a systém spracovania“ sa vypúšťajú, keďže sa opakujú v bode E „Opis spôsobu výroby“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín⁽⁴⁾

„TERNERA DE EXTREMADURA“

EÚ č.: ES-PGI-0105-01129 – 8.7.2013

CHZO (X) CHOP ()

1. Názov

„Ternera de Extremadura“.

2. Členský štát alebo tretia krajina

Španielsko.

3. Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny

3.1. Typ výrobku

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby).

3.2. Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1

„Ternera de Extremadura“ sú jatočné telá pochádzajúce výlučne z extenzívne chovaných hospodárskych zvierat pôvodných plemien „Retinta“, „Avileña Negra-Ibérica“, „Morucha“, „Blanca Cacerëña“, „Berrendas“ a krížencov týchto plemien medzi sebou alebo s plemenami „Charolais“ a „Limousin“, ktoré sú dokonale prispôsobené svojmu prostrediu.

Vlastnosti mäsa s chráneným zemepisným označením „Ternera de Extremadura“:

- I. teľacie mäso (*ternera*): mäso zo zvierat určených na zabitie vo veku od 7 do 12 mesiacov mínus jeden deň. Má výraznú červenú farbu, tuk bielej farby, pevnú konzistenciu, je mierne vlhké a má jemnú štruktúru.
- II. mäso z mladého hovädzieho dobytku (*añojo*): mäso zo zvierat určených na zabitie vo veku od 12 do 16 mesiacov mínus jeden deň. Má svetločervenú až purpurovú farbu, tuk bielej farby, je pevné na dotyk, mierne vlhké a má jemnú štruktúru.

⁽³⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 1.

⁽⁴⁾ Pozri poznámku pod čiarou č. 2.

III. mäso z mladých býkov (*novillo*): mäso zo zvierat určených na zabitie vo veku od 16 do 36 mesiacov. Má čerešňovočervenú farbu, tuk krémovej farby, je pevné na dotyk a mierne vlhké, má jemnú štruktúru a miernu vrstvu medzisvalového tuku.

Uvedené typy jatočných tiel musia spĺňať tieto normy:

1. – jatočné telá kategórií A a E podľa nariadenia Rady (EHS) č. 1208/81 ⁽⁵⁾;
2. – mäsitosť jatočného tela: E.U.R.O;
3. – pretučnenosť 2, 3 a 4;
4. – hygiena: uplatňovanie európskych a vnútroštátnych noriem;
5. – 24 až 48 hodín po zabití musí byť hodnota pH v svalu *longissimus dorsi* na úrovni piateho až šiesteho rebra (a/alebo v prípade jatočných tiel určených na rozrábanie vo zväzku svalov pleca a/alebo rebra a/alebo špičky) nižšia než 6.

3.3. Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)

—

3.4. Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)

Pri chove samíc sa musia uplatňovať techniky a postupy na využívanie prírodných zdrojov v systéme extenzívneho poľnohospodárstva. Kravy sa živia spásaním trávy na pasienkoch „*dehesa*“ a na iných domácich pasienkoch ekosystému Extremadura, kde sa pasú po celý rok. Ich krmivo sa v prípade potreby dopĺňa slamou, senom, obilninami, bielkovinovými plodinami a inými surovinami, pokiaľ sú rastlinného pôvodu, ako aj potrebnými minerálmi a vitamínmi.

Teľatá sa neodstavujú, kým nemajú aspoň päť mesiacov.

V každom prípade je v súlade s platnými právnymi predpismi výslovne zakázané používať výrobky, ktoré by mohli narušiť normálne tempo rastu a vývoja zvierat.

3.5. Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Špecifické fázy výroby: narodenie, chov, zabitie a rozrábanie sa musia vykonávať v danej oblasti.

3.6. Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď.

—

3.7. Špecifické pravidlá označovania

S cieľom poskytnúť zákazníkovi presnejšie informácie o konečnom výrobku v súvislosti s krížením sa na etikete uvádza, z ktorej generácie kríženia mäso pochádza.

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť na chov zvierat, ktorých mäso môže dostať chránené zemepisné označenie „*Ternera de Extremadura*“, pozostáva z týchto uvedených regiónov (*comarcas*) a ich príslušných obcí:

Alburquerque, 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 a Valencia de Alcántara.

Spracovanie sa vykonáva v zemepisnej oblasti produkcie.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

5.1. Špecifickosť zemepisnej oblasti

Pokiaľ ide o príslušnú oblasť, 35 % územia pokrývajú kríky (deväťorník, útesovec a vres) a podrast (dub, dub korkový, dub druhu *Quercus lusitánica*, pyrenejský dub atď.). Zvyšok územia tvoria plochy s vrstvou bylín, ktorá je vhodná pre hospodárske zvieratá.

Pokiaľ ide o druhy domácich zvierat v regióne Extremadura, veľkú časť tvoria domáce plemená, ktoré sú spojené a úzko súvisia s najtypickejším prostredím v tomto regióne („*dehesa*“). Vzhľadom na svoju zdatnosť a silnú schopnosť prispôbiť sa náročným podmienkam prispievajú všetky tieto druhy k zachovaniu a zlepšeniu ekosystému, hnojeniu pôdy, zlepšeniu kvality pasienkov a spomaleniu rozširovania podrastu. Je však potrebné poznamenať, že vo väčšine stád sa tieto plemená krížia so španielskymi mäsovými plemenami s cieľom prispôbiť výrobu súčasným trhovým požiadavkám.

⁽⁵⁾ Ú. v. ES L 123, 7.5.1981, s. 3.

Vzhľadom na extrémne teploty a úroveň zrážok sa plemená „Ternera de Extremadura“ najlepším možným spôsobom prispôbobi svojím podmienkam, keďže sú schopné odolávať chladu aj horúčave a nedostatku vody v obdobiach sucha.

Ekosystém „dehesa“ (extenzívne pasienky) sa vytváral počas storočí pôsobením ľudskej činnosti v stredomorských lesoch. Systém pokrýva rozsiahle územia regiónu Extremadura. Živočíšna výroba sa tu tradične sústredila na extenzívnu výrobu pri zachovaní rovnováhy medzi živočíšnymi druhmi (domácimi aj voľne žijúcimi), životným prostredím a ľudskými zásahmi. Tento koncept „extenzifikácie“ je úzko spojený s využívaním rozsiahlych území na pasienky pre hospodárske zvieratá, ktoré sa vďaka svojej odolnosti dokonale prispôbobi tomuto prostrediu. Drsné podnebie a neúrodné pôdy vytvorili dobré podmienky pre chov hospodárskych zvierat.

Pre systémy „dehesa“ je charakteristické využívanie prostredia na pasienky pre hospodárske zvieratá, pričom bylinná vegetácia pokrýva veľkú časť energetických potrieb zvierat, ktoré sa ňou živia. Trávnaté porasty prispievajú k väčšej zásobe energetických zdrojov pre systém a tvorí ich rozmanitá flóra bohatá na samovýsadbu jednorokých rastlín.

Význam stromov na hospodárstvach v pasienkoch „dehesa“ súvisí s rozmanitosťou použitia a výrobnými alternatívami, ktoré prostredie ponúka pre ľudské riadenie systému.

Zalesnené územie pasienkov „dehesa“ tvoria dva hlavné druhy: dub cezminovitý (*Quercus ilex*) a dub korkový (*Quercus suber*), ako aj zopár menej rozšírených druhov, napríklad dub *Quercus lusitanica*, gaštan jedlý (*Castanea sativa*) a dub letný (*Quercus robur*). Zalesnené územie ponúka rôzne formy plodov, ako napríklad žalude, výhonky a lesnú hrabanku, ktorými sa hospodárske zvieratá živia v prípade nedostatku bylenných zložiek.

Medzi kríkmi sú najviac zastúpené cist ladanový (*Cistus ladaniferus*), prútnatec metlovitý (*Sarothamnus scoparius*), cist montpeliérsky (*Cistus monspeliense*) a útesovec (*Genista spp.*).

Trávnaté plochy možno klasifikovať podľa pôdy, na ktorej sa nachádzajú, takto:

- pasienky na žulových pôdach,
- pasienky na bridlicových pôdach,
- pasienky na pôdach s terciárnymi a kvartérnymi sedimentmi,
- pasienky okolo prístreškov (*pastos de majadales*) a
- ostatné pasienky, ktoré sa nachádzajú v špeciálnych enklávach, t. j. pasienky v horách.

Takisto treba pripomenúť, že ekosystém „dehesa“ okrem pastvín produkuje aj žalude, obilniny (pšenica, jačmeň, ovos, raž a tritikale), strukoviny (cícer, fazuľa atď.), korok, palivové drevo, drevené uhlie a iné zdroje. Z tohto dôvodu je nesporné, že v kontexte zväčša poľnohospodárskej komunity, akou je napríklad Extremadura, predstavuje „dehesa“ jav s dôležitým hospodárskym významom, ktorý vytvára 45 % konečnej poľnohospodárskej výroby.

Rôzne štúdie (Espejo Diaz, M. García Torres, S., „*Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas*“, t. j. „Špecifické a charakteristické vlastnosti mäsa hovädzieho dobytku chovaného na španielskych pasienkoch „dehesa“) preukázali, že plemená z pasienkov „dehesa“ majú oveľa viac kvalitatívnych vlastností, ktoré zákazník vyhľadáva.

5.2. Špecifickosť výrobku

Štúdia „Špecifické a charakteristické vlastnosti mäsa hovädzieho dobytku chovaného na španielskych pasienkoch „dehesa“ bola predstavená na medzinárodnom sympóziu o charakterizácii výrobkov z hospodárskych zvierat pochádzajúcich z pasienkov „dehesa“, ktoré sa konalo v meste Mérida (Badajoz, Španielsko), publikácia federácie EAAP (European Federation of Animal Science) č. 90 z roku 1998. Zo štúdie vyplýva, že mäso s CHZO „Ternera de Extremadura“, ktoré pochádza z plemien známych ako „plemená z dehesy“, má osobitnú kvalitu. Na základe senzorického testovania, na ktorom sa zúčastnili školení degustátori a spotrebitelia, sa preukázalo, že mäso má osobitné vlastnosti, ktoré sa vysoko cenia.

Z tohto dôvodu sa mäso s označením „Ternera de Extremadura“ charakterizuje ako výrobok vysokej kvality, čo sa potvrdilo na základe senzorických vlastností – jemnosti, šťavnatosti a chuti.

5.3. Príčná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku (v prípade CHOP), alebo špecifickou akosťou, povestou alebo inou typickou vlastnosťou výrobku (v prípade CHZO)

Koexistencia rôznych plemien na Pyrenejskom polostrove znamená, že staré aj súčasné plemená, ako aj ich kríženci, sa uznali ako plemeno „Extremadura“.

Krížением plemien „Blanca Cacerëña“ a „Tronco de capa negra“ vznikli plemená „Ganado barroso cacereño“ a „Colorada extremeña“, z ktorých vplyv sa vyvinulo súčasné plemeno „Retinta“. Tieto krížence boli dobre zastúpené na národných súťažiach hospodárskych zvierat v roku 1913. V rokoch 1922, 1926 a 1930 sa už objavuje ako plemeno „Cacereña“ (v rokoch 1926 a 1930 v rámci podujatia „paradas de Cabestros“). Plemeno sa ďalej vyvíjalo v rokoch 1953, 1956 a 1959, potom vymizlo, v roku 1975 sa však objavilo pri príležitosti výstavy ako jeden exemplár zo štátneho stáda (Sánchez Belda A., Publicaciones de Extensión Agraria, 1984).

Odkazy na plemeno môžeme nájsť aj v gastronómii, kde bolo teľacie mäso v mnohých receptoch spojené s kuchyňou regiónu Extremadura. Ternera asada al estilo de la Vera (pečené teľacie mäso na spôsob Vera) [v publikácii „Cocina Tradicional de la Vera“, José V. Serradilla Muñoz, 1992, 3. vydanie 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera (Cáceres)], Envueltillos de Ternera (teľacie závitky) (v publikácii „La cocina día a día, Cocina extremeña“, Ana María Calera, 1987, Plaza y Janes S.A), Chuletas de vaca a la extremeña (hovädzie kotlety Extremadura) (v publikácii „Gran Enciclopedia de la Cocina“, ABC, 1994, Ediciones Nobel S.A., Madrid) alebo Entrecot al modo de Cáceres (steak na spôsob Cáceres) (v publikácii „Cocina Extremeña“, Tecló Villalón y Pedro Plasencia, 1999, Everest).

Aj v histórii dvadsiateho storočia existujú zmienky o našich hospodárskych zvieratách, ako napríklad 10. januára 1927, keď vznikla spoločnosť „Sociedad Productos de la Ganadería Extremeña“ s cieľom prevádzkovať budúci bitúnok v meste Mérida. O pár rokov neskôr, približne v roku 1930 sa medzi rôznymi výrobkami, ktorých prebytky sa predávali mimo regiónu Extremadura, objavili zvieratá na mäso, z ktorých 62 % celkovej živej váhy išlo do predaja. (*Extremadura: la historia*, Archivo Ediciones Extremeñas, S.L.1997).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

[Článok 5 ods. 7 nariadenia (ES) č. 510/2006]

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