

## DRUGI AKTI

## EVROPSKA KOMISIJA

**Objava zahtevka za spremembo v skladu s členom 50(2)(a) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(2017/C 120/17)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta<sup>(1)</sup> je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek.

## ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO

**Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila<sup>(2)</sup>**

## ZAHTEVEK ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

**„TERNERA DE EXTREMADURA“****EU št.: ES-PGI-0105-01129 – 8.7.2013****ZGO ( X ) ZOP ( )****1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

- Ime proizvoda
- Opis proizvoda
- Geografsko območje
- Dokazilo o poreklu
- Metoda pridobivanja
- Povezava
- Označevanje
- Nacionalne zahteve
- Drugo [nadzorni organ]

**2. Vrsta spremembe**

- Sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- Sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- Sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- Začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

**3. Spremembe***Opis proizvoda*

Za pojasnitev terminologije in preprečitev zmede v celotnem dokumentu se črta naslednja navedba: „Pasme, ki izvirajo iz križanj druge generacije, zaščitene s to ZGO, ne morejo biti pasme za razplod“ in se nadomesti z navedbo: „Samice, ki izvirajo iz križanj z absorpcijo, zaščitene s to ZGO, ne morejo biti samice za razplod.“

<sup>(1)</sup> UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

<sup>(2)</sup> UL L 93, 31.3.2006, str. 1. Nadomeščena z Uredbo (EU) št. 1151/2012.

Črtajo se odstavki, v katerih so opisani pogoji vzreje in krmljenja, ki so ponovljeni v točki E „Opis metode pridobivanja proizvoda“.

Izraz „predhodno odobreni krmni dodatki“ je nadomeščen z izrazom „odobreni krmni dodatki“ in naveden v nadaljevanju v točki E „Opis metode pridobivanja proizvoda“, v kateri je pojasnjena vrsta dovoljenih krmnih dodatkov.

Zaradi načina delovanja gospodarskih subjektov je bilo podaljšano obdobje, v katerem je mogoče izmeriti vrednost pH (s 24 na 48 ur), saj se živali zakoljejo ob različnih urah, v razrezovalnico pa se prepeljejo ob istem času. Vključeni so tudi drugi predeli za merjenje pH, da bi se lahko ta parameter preveril na trupih za razrez.

*Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja*

#### D.2 Certifikacijski pregledi

Črta se odstavek, v katerem so opisane pasme, iz katerih se lahko pridobiva meso, zaščiteno z ZGO „Ternera de Extremadura“, ki je ponovljen in opisan v točki B „Opis proizvoda“.

Zaradi uskladitve z novim sistemom certifikacije na podlagi standarda UNE-EN-45011 se spremenijo nekateri odstavki, v katerih sta opisana nadzor, ki ga izvajajo gospodarski subjekti v skladu s specifikacijo proizvoda, in preverjanje, ali nadzorni in certifikacijski organ regulativnega sveta upošteva navedeno specifikacijo.

Dovoljeno je mešanje živali s kmetijskih gospodarstev, registriranih za ZGO, in drugih živali, če so del iste prevozne pošiljke in če se njihova identifikacija ohrani, da se olajša prevoz majhnim kmetijskim gospodarstvom. Navedeno mešanje je dovoljeno, ker se pri uporabi istega vozila za prevoz v klavnico za različna kmetijska gospodarstva, vključena v zadrage ali skupine proizvajalcev, med katerimi nekatera uporabljajo iste objekte za živali, zaščitene z ZGO, in druge živali, šteje, da teh živali med njihovim natovarjanjem in prevozom v klavnico ni treba ločevati.

*Opis metode pridobivanja proizvoda*

Besedilo odstavka o krmi krav, ki so telile, je spremenjeno tako, da je vsebina natančnejša.

Za to je naslednji pododstavek črtan in preoblikovan tako:

- navedba „ter dovoljene stročnice in koncentradi vlaknin“ je črtana in nadomeščena s tem besedilom „ter stročnice in druge surovine, ki so vedno rastlinskega izvora, kot so potrebni minerali in vitamini“,
- črta se ta pododstavek: „Regulativni svet bo objavil pozitivne sezname surovin, dovoljenih v krmi živali“.

Dopustno je, da se živali z zaščiteno geografsko označbo zakoljejo in da se njihovi trupi razrežejo hkrati z zakolom in razrezom trupov živali brez ZGO, vendar pod pogojem, da ostanejo ločene in da se zagotovi njihova identifikacija. Ta sprememba je uvedena zaradi prilagoditve postopkom v klavnicah ter ne vpliva na identifikacijo in sledljivost proizvoda.

V tem delu so pododstavki, v katerih je opisan nadzor regulativnega sveta, spremenjeni, ker niso usklajeni s sedanjim sistemom certifikacije, opisana pa sta tudi nadzor nad izpolnjevanjem zahtev iz specifikacije, kakršno zdaj izvajajo gospodarski subjekti, ter preverjanje, ali nadzorni in certifikacijski organ regulativnega sveta upošteva navedeno specifikacijo v skladu z novim sistemom certifikacije na podlagi standarda UNE-EN-45011 ali katerega koli standarda, ki ga nadomesti.

*Nadzorni organ*

Kontaktne podatke regulativnega sveta so bili posodobljeni. Nadzorni in certifikacijski organ je organ, ki je neodvisen od vložnika in ki ga je organ E.N.A.C. pooblastil za certifikacijo živil v skladu z merili iz standarda UNE-EN 45.011 (akreditiranje 109/C-PR188).

Navedena merila so bila nato usklajena s standardom ISO/IEC 17065:2012.

*Označevanje*

Da se potrošnikom zagotovijo natančnejše informacije o končnem proizvodu v zvezi s križanjem prve in druge generacije (te informacije ni enostavno preveriti, poleg tega pa ni zajeta v dokončni identifikaciji proizvoda), je treba na oznaki navesti generacijo križanja, iz katere izvira meso.

Vsa napotila na sledljivost se črtajo iz tega odstavka, saj niso del označevanja.

V pododstavku: „Zakol živali in ravnanje z njimi [...]“ je treba črtati zanikanje in dodati navedbo: „pod pogojem, da se zagotovita njihovo ločevanje in identifikacija“.

Navedba uporabe znamke je črtana.

*Zakonodaja*

Ta odstavek je črtan, ker od sprejetja Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil<sup>(3)</sup> ni več smiselno.

Formalne spremembe:

Navedba „sedanji“ je bila črtana v pododstavkih, v katerih se je navezovala na specifikacijo, in sicer:

- v drugem pododstavku postavke, naslovljene „Dokazila o izvoru proizvoda z geografskega območja“,
- v tretjem pododstavku postavke, naslovljene „Opis metode pridobivanja proizvoda“,
- v drugem pododstavku postavke, naslovljene „Označevanje“.

Kvadrata za povezavo med kakovostjo in geografskim območjem v zahtevku ni bil označen, ker se spremembe nanašajo samo na obliko (premestitve in črtanja ponavljanj).

Črtajo se prvi, četrti in peti pododstavek točke 3 „Sistem proizvodnje in predelave“, ker se ponovijo v točki B „Opis proizvoda“.

Črtata se drugi in tretji pododstavek točke 3 „Sistem proizvodnje in priprave“, ker se ponovita v točki E „Opis metode pridobivanja proizvoda“.

#### ENOTNI DOKUMENT

### Uredba Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila<sup>(4)</sup>

#### „TERNERA DE EXTREMADURA“

EU št.: ES-PGI-0105-01129 – 8.7.2013

ZGO ( X ) ZOP ( )

#### 1. Ime

„Ternera de Extremadura“

#### 2. Država članica ali tretja država

Španija

#### 3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila

##### 3.1 Vrsta proizvoda

Skupina 1.1 Sveže meso (in drobovina)

##### 3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1

„Zaščitena geografska označba ‚Ternera de Extremadura‘ se nanaša na trupe, ki izvirajo izključno iz živali avtohtonih pasem ‚Retinta‘, ‚Avileña Negra-Ibérica‘, ‚Morucha‘, ‚Blanca Cacerena‘, ‚Berrendas‘ in križancev med njimi ali s pasmama ‚Charolaise‘ in ‚Limousine‘, ki sta popolnoma prilagojeni okolju, ter z navedenimi, ekstenzivno vzrejenimi avtohtonimi pasmami.

Meso, na katero se nanaša zaščitena geografska označba ‚Ternera de Extremadura‘, mora imeti te značilnosti:

- (I) telica: meso živali za zakol med sedmim in dvanajstim mesecem starosti minus en dan. Meso je sijoče rdeče barve, preprejeno je z belo maščobo in čvrsto; je nekoliko vlažno in ima fino teksturo;
- (II) mlado govedo (añojo): meso živali za zakol med dvanajstim in šestnajstim mesecem starosti minus en dan. Barva mesa prehaja med svetlo rdečo in škrlatno, meso je preprejeno z belo maščobo in na otip čvrsto; je nekoliko vlažno in ima fino teksturo;

<sup>(3)</sup> Glej opombo 1.

<sup>(4)</sup> Glej opombo 2.

(III) bivec: meso živali za zakol med šestnajstim in šestintridesetim mesecem starosti. Meso je češnjevo rdeče barve, preprejeno je z maščobo smetanaste barve in na otip čvrsto; je nekoliko vlažno, ima fino teksturo in je zmerno preprejeno z medmišično maščobo.

Opredeljene vrste trupov so v skladu s temi standardi:

1. – trupi kategorij A in E, določeni z Uredbo Sveta (EGS) št. 1208/81 <sup>(5)</sup>;
2. – mesnatost: E.U.R.O;
3. – stopnja zamaščenosti: 2, 3 in 4;
4. – higiena: uporaba evropskih in nacionalnih standardov;
5. – 24 do 48 ur po zakolu mora biti pri trupih za razrez vrednost pH v mišici *longissimus dorsi* v višini od petega do šestega rebra in/ali plečnih mišic in/ali šimbasa in/ali krogle nižja od 6.“

### 3.3 Surovine (samo za predelane proizvode)

—

### 3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora)

Načini vzreje krav, ki so telile, morajo biti v skladu s tehnikami in običaji rabe naravnih virov v ekstenzivni vzreji. Prehrana teh krav temelji pretežno na travah, ki poraščajo gozdne pašnike („dehesas“), ali drugih avtohtonih travah ekosistema na območju Extremadure, ki se vse leto uživajo nepredelane, po potrebi pa jih dopolnjujejo slama, seno, žita, stročnice in druge surovine, ki so vedno rastlinskega izvora, ter potrebni minerali in vitamini.

Krave dojijo teleta vsaj do njihovega petega meseca starosti.

Vsekakor je izrecno prepovedano uporabljati proizvode, ki lahko vplivajo na običajno hitrost rasti in razvoja živali, pri čemer je vedno treba upoštevati veljavno zakonodajo.

### 3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju

Posebni proizvodni postopki (skotitev, vzreja, zakol in razrez) potekajo na opredeljenem geografskem območju.

### 3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.

—

### 3.7 Posebna pravila za označevanje

Da se potrošnikom zagotovijo natančnejše informacije o končnem proizvodu v zvezi s križanjem, je treba na oznaki navesti generacijo križanja, iz katere izvira meso.

## 4. Kratka opredelitev geografskega območja

Geografsko območje proizvodnje živali, katerih meso bo opremljeno z zaščiteno geografsko označbo „Ternera de Extremadura“, sestavljajo naslednje občine:

Alburquerque, Almodralejo, 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 in Valencia de Alcántara.

Geografsko območje priprave ustreza geografskemu območju proizvodnje.

## 5. Povezanost z geografskim območjem

### 5.1 Posebnosti geografskega območja

Približno 35 % zadevnega območja poraščata makija (brškin, ozkolistni cistus, hrgovec, resa itd.) in goščava (črnika, plutovec, alepski hrast, pirenejski hrast itd.), na preostalih delih območja pa se razprostirajo travnate površine, na katerih se prehranjuje živina.

Med domačimi živalmi, ki se vzrejajo na območju Extremadure, prevladujejo avtohtone pasme, ki so tesno povezane z najznačilnejšim okoljem navedene regije („dehesa“). Vse navedene živali zaradi svoje trpežnosti in velike sposobnosti prilagajanja neprijaznemu okolju prispevajo k ohranjanju in izboljševanju ekosistema z gnojenjem tal, izboljševanjem kakovosti pašnikov in zaviranjem širjenja gozda. Vendar je treba pojasniti, da se na večini kmetijskih gospodarstev vzrejajo pasme, križane s španskimi mesnimi pasmami, da bi se proizvodnja prilagodila sedanjim zahtevam trga.

<sup>(5)</sup> UL L 123, 7.5.1981, str. 3.

Pasme, označene z ZGO „Ternera de Extremadura“, so zelo dobro prilagojene skrajnim temperaturnim in padavin-skim razmeram, saj so odporne na mraz, pa tudi na vročino ter pomanjkanje vode v sušnih obdobjih.

Ekosistem gozdnatih pašnikov („dehesas“), ki je plod večstoletnih človekovih naporov v sredozemskem gozdu, je razprostranjen po zelo velikem delu območja Extremadure. Vzreja na tem območju je tradicionalna in ekstenzivna ter je vedno zagotavljala ravnotežje med (divjimi in udomačenimi) živalskimi vrstami, okoljem in človekovimi posegi. Pojem ekstenzifikacije je tesno povezan s tem, da se za vzrejo živali, ki so zaradi svoje trpežnosti popolnoma prilagojene okolju, uporabljajo velike površine. Neprijazno podnebje in revna tla so spodbudili razvoj živinoreje.

Za gozdnati pašnik („dehesa“) je značilna raba okolja za pašo, pri čemer trave, ki rastejo na njem, proizvodnja krme pokrivajo velik del energijskih potreb živali, ki se pasejo na njem. Paša omogoča povečanje ponudbe energijskih virov v navedenem sistemu; sestavlja jo raznovrstno rastlinstvo, pri čemer prevladujejo samozasejane enoletnice.

Pomembnost dreves pri izkoriščanju gozdnatih pašnikov („dehesas“) izhaja iz raznovrstnosti rabe in različnih možnosti proizvodnje, ki jih ima človek v navedenem okolju za upravljanje sistema.

Na gozdnatih pašnikih („dehesas“) prevladujeta dve vrsti dreves: črnika (*Quercus ilex*) in plutovec (*Quercus suber*), ki se jima pridružujejo druge manj zastopane vrste, kot so alepski hrast (*Quercus lusitanica*), kostanj (*Castanea sativa*) in graden (*Quercus robur*). Drevesna vegetacija živini zagotavlja raznovrstno krmo, kot so želodi, dračje in suho listje, kar omogoča, da živina ostane na teh površinah, tudi ko se razpoložljivost trave zmanjša.

Najbolj zastopane vrste v makiji so brškin (*Cistus ladaniferus*), navadna metla (*Sarothamnus scoparius*), ozkolistni cistus (*Cistus monspeliense*) in hrgovec (*Genista* spp.)

Pašniki so glede na tla razvrščeni na:

- pašnike na granitnih tleh,
- pašnike na skrilastih tleh,
- pašnike na sedimentnih tleh iz terciarja in kvartarja,
- pašnike „majadal“,
- druge pašnike na posebnih izoliranih območjih: to so gorski pašniki.

Poleg tega ne gre zanemariti, da ekosistem gozdnatega pašnika („dehesa“) med drugim kot vire zagotavlja želode, krmno žito (pšenico, ječmen, oves, rž in tritikalo), zrnate stročnice (čičeriko, bob itd.), pluto, les za kurjavo in oglje. Zato ni niti najmanjšega dvoma, da je v pretežno kmetijski skupnosti, kakršna je Extremadura, gozdnati pašnik („dehesa“) gospodarsko zelo pomemben dejavnik, s katerim se ustvari 45 % končne kmetijske proizvodnje.

Različne študije (Espejo Díaz, M.; García Torres, S., *Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas* – Posebne in razločevalne značilnosti mesa goveda z gozdnatih pašnikov (španskih „dehesas“)) so pokazale, da so parametri kakovosti, ki prepričajo zlasti potrošnika, pri pasmah, ki se vzrejajo na gozdnatih pašnikih („dehesas“), veliko bolj razviti.

## 5.2 Posebnosti proizvoda

Študija „Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado bovino de las dehesas españolas“ (Posebne in razločevalne značilnosti mesa goveda z gozdnatih pašnikov (španskih „dehesas“)), predstavljena na mednarodnem simpoziju o določitvi značilnosti živinorejskih proizvodov z gozdnatih pašnikov („dehesas“), prirejenem v Méridi (Badajoz, Španija), EAAP, publikacija št. 90 iz leta 1998, je pokazala, da meso, zaščiteno z ZGO „Ternera de Extremadura“, izvira iz pasem, opredeljenih kot „razas de la dehesa“, in da senzorične analize (ki jih izvajata skupini usposobljenih okuševalcev in potrošnikov) jasno razkrivajo njihovo kakovost ter njihove zelo cenjene razločevalne značilnosti.

Meso, zaščiteno z ZGO „Ternera de Extremadura“, je zato zaradi svojih senzoričnih značilnosti (mehkost, sočnost in okusnost), opredeljeno kot zelo kakovosten proizvod.

## 5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO)

V „extremadursko“ pasmo se zaradi sobivanja uvrščajo različne pasme – od prvotnih pasem z Iberskega polotoka do sedanjih pasem in njihovih križancev.

Tako je križanje pasme „Blanca Cacereña“ s črnodlako pasmo ustvarilo pasmi „Ganado barroso cacereño“ in „Colorada extremeña“ (sedaj pasma „Retinta“). Ta križanja so bila ustrezno predstavljena na nacionalnih govedorejskih tekmovanjih leta 1913. „Cacereña“ je bila nato kot pasma prisotna leta 1922, 1926 in 1930 (v zadnjih dveh letih v obliki „paradas de Cabestros“), pa tudi v letih 1953, 1956 in 1959, nato pa se ni pojavljala do leta 1975, ko je bila prirejena razstava, na kateri je nastopila serija živali iz državne črede (A. Sánchez BELDA, *Publicaciones de Extensión Agraria*, 1984).

Tudi na gastronomskem področju je mogoče najti navedbe, ki v številnih receptih teletino povezujejo s kulinariko območja Extremadure: dušena telečja pečenka, pripravljena na način iz La Vere („Ternera asada al estilo de la Vera“) (*Cocina Tradicional de La Vera*, José V. Serradilla Muñoz, 1992, 3. izdaja 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera, Cáceres), telečji zavitki („Envueltillos de Ternera“) (*La cocina día a día. Cocina extremeña*, Ana María Calera, 1987, Plaza y Janes S.A.), goveja rebrca, pripravljena na način iz Extremadure („Chuletas de vaca a la extremeña“) (*Gran Enciclopedia de la Cocina d'ABC*, 1994, Ediciones Nobel S.A., Madrid), ali zarebrnica, pripravljena na način iz Cáceresa („Entrecot al modo de Cáceres“) (*Cocina Extremeña*, Tecló Villalón et Pedro Plasencia, 1999, Editorial Everest).

Omembe navedene živinoreje je mogoče zaslediti tudi v zgodovini 20. stoletja. Tako je bila 10. januarja 1927 ustanovljena družba za živinorejske proizvode v Extremaduri („Sociedad Productos de la Ganadería Extremeña“), ki je nato upravljala klavnico v Méridi. Poleg tega je bilo mogoče nekoliko pozneje, okoli leta 1930, med različnimi proizvodi, katerih presežek se je prodajal zunaj navedene regije, na tujih trgih zaslediti klavno živino, pri čemer je bilo prodanih 62 % celotne žive teže (*Extremadura: la historia*, Archivo Ediciones Extremeñas, SL 1997).

### Sklic na objavo specifikacije

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

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

---