

## ÖVRIGA AKTER

## EUROPEISKA KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2017/C 120/17)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

## ANSÖKAN OM ÄNDRING

**Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(2)</sup>**

## ANSÖKAN OM ÄNDRING ENLIGT ARTIKEL 9

**”TERNERA DE EXTREMADURA”****EU-nr: ES-PGI-0105-01129 – 8.7.2013****SGB ( X ) SUB ( )****1. Rubrik i produktspecifikationen som berörs av ändringen (ändringarna)**

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav
- Annat [kontrollorgan]

**2. Typ av ändring(ar)**

- Ändring av sammanfattande dokument eller sammanfattning
- Ändring i produktspecifikationen för en registrerad SUB eller SGB för vilken varken det sammanfattande dokumentet eller sammanfattningen har offentliggjorts
- Ändring i specifikationen som inte kräver någon ändring i det offentliggjorda sammanfattande dokumentet (artikel 9.3 i förordning (EG) nr 510/2006)
- Tillfällig ändring i specifikationen till följd av att de offentliga myndigheterna har infört obligatoriska sanitära eller fytosanitära åtgärder (artikel 9.4 i förordning (EG) nr 510/2006)

**3. Ändring(ar)***Produktbeskrivning*

För att förtydliga terminologin och undvika förvirring i hela dokumentet ska följande mening utgå: ”De raser som härrör från andra generationen av korsningar som omfattas av denna SGB får inte vara reproduktiva raser”. Den ska ersättas med följande mening: ”De hondjur som härrör från substitutionskorsningar får inte vara reproduktiva hondjur som omfattas av denna SGB”.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUT L 93, 31.3.2006, s. 1. Ersatt av förordning (EU) nr 1151/2012.

De stycken som beskriver villkoren för uppfödningen och utfodringen av djuren och som upprepas i punkt E, "Beskrivning av framställningsmetoden för produkten", utgår.

Uttrycket "kosttillskott som tidigare godkännts" utgår och ersätts med "godkända kosttillskott". De typer av kosttillskott som är tillåtna anges senare i punkt E, "Beskrivning av framställningsmetoden för produkten".

Mot bakgrund av producenternas arbetsmetoder har den period då pH-värdet kan mätas förlängts från 24 till 48 timmar. Detta beror på att djur slaktas vid olika tidpunkter och förs till styckningsanläggningen samtidigt. Dokumentet inbegriper nu också andra områden där pH-värdet kan mätas för att kontrollera denna parameter i slaktkropparna som ska styckas.

*Uppgifter som garanterar att produkten har sitt ursprung i området*

#### D.2 Certifieringskontroller

Det stycke som beskriver sådana raser som är tillåtna som råvaror för köttet med den skyddade geografiska beteckningen "Ternera de Extremadura", och som upprepas och beskrivs i punkt B, "Produktbeskrivning", utgår.

Enligt det nya systemet för certifiering i enlighet med standarden UNE-EN-40511 ändras vissa stycken som beskriver dels producenternas kontroll enligt specifikationen, dels den kontroll som utförs av kontrollorganets tillsyns- och certifieringsorgan för att fastställa överensstämmelse med specifikationen.

Djur från sådana anläggningar som är registrerade för den skyddade geografiska beteckningen får blandas med andra djur för att underlätta djurtransporter från små jordbruksföretag, under förutsättning att de hör till samma transportparti och identifiering av djuren säkerställs. Detta beror på att samma fordon används för transport till slakteriet från olika anläggningar som tillhör kooperativ eller producentgrupper. Vissa av anläggningarna används för både djur som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen och djur som inte omfattas av den. Det anses inte nödvändigt att skilja dem åt under lastning och transport till slakt.

*Beskrivning av framställningsmetoden för produkten*

Texten i stycket om utfodringen av dikorna har ändrats för att tydliggöra foderinnehållet.

Följande stycken har därför strukits och skrivits om:

- Texten "och baljväxter och godkända koncentrerade fibrer" utgår och ersätts med "proteingrödor och andra råvaror, förutsatt att de är av vegetabiliskt ursprung, och nödvändiga mineraler och vitaminer".
- Följande stycke har strukits: "Kontrollorganet måste offentliggöra förteckningen med tillåtna råvaror för utfodring av djuren".

Slakt av djur och samtidig bearbetning av slaktkropparna är tillåten, både vad gäller djur som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen och dem som inte gör det, förutsatt att djuren särskiljs och identifieringen av dem säkerställs. Denna ändring görs i enlighet med praxis i slakterier, utan att identifieringen av produkten och dess spårbarhet påverkas.

I detta avsnitt görs ändringar av de stycken som beskriver kontrollorganets kontroll, som inte var förenliga med det nuvarande certifieringssystemet. Den nya versionen beskriver producenternas nuvarande kontroll i enlighet med specifikationen. Granskningen av överensstämmelse med specifikationen utförs av kontrollorganets tillsyns- och certifieringsorgan i enlighet med det nya system för certifiering som krävs enligt standarden UNE-EN-45011.

*Kontrollorgan*

Uppgifterna om kontrollorganet har uppdaterats i och med att tillsyns- och certifieringsorganet inrättades. Detta är ett oberoende ansökningsorgan som har ackrediterats för certifiering av livsmedelsprodukter av ENAC (*Entidad Nacional de Acreditación*) i enlighet med de kriterier som fastställs i standarden UNE-EN 45.011 (ackreditering 109/C-PR188).

Kriterierna har därefter anpassats till standarden UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

*Märkning*

För att ge konsumenterna mer exakta uppgifter om den slutliga produkten i fråga om första eller andra generationens korsningar (som är svårt att kontrollera och inte återspeglas i den slutliga identifieringen av produkten) anger märkningen om köttet kommer från en korsning i någon generation.

Alla hänvisningar till spårbarhet utgår från detta avsnitt eftersom de inte ingår i märkningen.

I stycket "Samtidig slakt och bearbetning av slaktkropparna ..." utgår ordet "inte" och följande fras läggs till: "förutsatt att djuren särskiljs och identifieringen av dem säkerställs".

Hänvisning till användningen av märkning utgår.

#### Lagstiftning

Detta avsnitt utgår eftersom det blev inaktuellt efter antagandet av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(3)</sup>.

#### Formella ändringar

Ordet "nuvarande" utgår i de stycken där det används med hänvisning till specifikationen, dvs. i

- andra stycket i avsnittet "Bevis för att produkten har sitt ursprung i det avgränsade geografiska området",
- tredje stycket i avsnittet "Beskrivning av framställningsmetoden för produkten", och
- andra stycket i "Märkning".

Rutan "Beskrivning av sambandet mellan produkten och den geografiska omgivningen" på ansökningsblanketten har inte kryssats i, eftersom ändringarna är rent formella, dvs. de innebär att text flyttas eller tas bort på grund av upprepningar.

Det första, fjärde och femte stycket i punkt 3, "Produktions- och framställningssystem", utgår eftersom de upprepas i punkt B, "Produktbeskrivning".

Det andra och tredje stycket i punkt 3, "Produktions- och bearbetningssystem", utgår eftersom de upprepas i punkt E, "Beskrivning av framställningsmetoden för produkten".

#### SAMMANFATTANDE DOKUMENT

### Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel <sup>(4)</sup>

#### "TERNERA DE EXTREMADURA"

EU-nr: ES-PGI-0105-01129 – 8.7.2013

SGB ( X ) SUB ( )

#### 1. Namn

"Ternera de Extremadura"

#### 2. Medlemsstat eller tredjeland

Spanien

#### 3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

##### 3.1 Produkttyp

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

##### 3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

Med "Ternera de Extremadura" avses endast slaktkroppar av de inhemska raserna "Retinta", "Avileña-Negra Ibérica", "Morucha", "Blanca Cacereña", "Berrendas" och dess korsningar med raserna "Charolais" och "Limousin", perfekt anpassade till omgivningen, och korsningar med ovannämnda inhemska raser som fötts upp extensivt.

Egenskaperna hos det kött som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Ternera de Extremadura" är följande:

- I) Kalvkött (*Ternera*): Kött från djur som är avsedda att slaktas när de är mellan 7 och 12 månader minus en dag. Det har en klarröd färg med vitt fett, har en fast konsistens, är en aning fuktigt och har fin textur.
- II) "Baby beef" (*Añojo*): Kött från djur som är avsedda att slaktas när de är mellan 12 och 16 månader minus en dag. Det har en klarröd till rödviolet färg med vitt fett, har en fast konsistens, är en aning fuktigt och har fin textur.

<sup>(3)</sup> Se fotnot 1.

<sup>(4)</sup> Se fotnot 2.

III) Ungtjur (*Novillo*): Kött från djur som är avsedda att slaktas när de är mellan 16 och 36 månader. Det har en djupröd färg med gräddfärgat fett, har en fast konsistens och är en aning fuktigt, har fin textur och måttliga mängder intramuskulärt fett.

De olika typerna av slaktkroppar ska uppfylla följande standarder:

1. – Slaktkroppar av kategorierna A och E enligt rådets förordning (EEG) nr 1208/81 (5).
2. – Klasser: E, U, R, O.
3. – Fettansättning 2, 3 och 4.
4. – Hygien: tillämpning av EU-normer och nationella normer.
5. – pH-värdet ska 24–48 timmar efter slakt vara lägre än 6 i muskeln *Longissimus dorsi* i höjd med femte till sjätte kotan, och/eller i bogmusklerna och/eller i revbenen och/eller i flanken för de slaktkroppar som är avsedda för styckning.

### 3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

### 3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)

Metoderna för uppfödning av dikor ska återspegla de tekniker och metoder som används för utnyttjande av naturresurser i en extensiv boskapsuppfödning. Dikorna livnär sig på bete på de betesmarker som går under benämningen *dehesa* och på andra naturliga betesmarker i Extremaduras ekosystem, där de går på bete året runt. Vid behov kompletteras detta foder med halm, hö, spannmål, proteingrödor och andra råvaror av vegetabiliskt ursprung, samt med nödvändiga vitaminer och mineraler.

Kalvarna stannar hos kon tills de är minst fem månader gamla.

Det är uttryckligen förbjudet att använda produkter som kan störa djurets normala tillväxt- och utvecklingstakt, i enlighet med gällande lagstiftning.

### 3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Specifika stadier i produktionen: födelse, uppfödning, slakt och styckning ska ske i det berörda området.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv.

—

### 3.7 Särskilda regler för märkning

För att ge konsumenterna mer exakta uppgifter om den slutliga produkten i fråga om korsningar anger märkningen om köttet kommer från korsningar i någon generation.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska område där de djur hålls vars kött ska förses med den skyddade ursprungsmärkningen "Terneira de Extremadura" omfattar nedanstående förvaltningsområden och motsvarande kommuner:

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 och Valencia de Alcántara.

Bearbetningen sker i det geografiska produktionsområdet.

## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Av det berörda området täcks 35 % av buskar (till exempel klippros, ärttörne och ljung) och buskskog (ek, korkek, bergesk, spansk ek osv.). Återstoden utgörs av ytor med örtartade växter som är lämpliga för boskap.

Husdjursarterna i Extremadura består till stor del av inhemska raser som har en nära koppling till den för regionen typiska miljön (*dehesa*). Med sin tålighet och stora förmåga till anpassning till svåra miljöer bidrar de alla till att bevara och förbättra ekosystemet genom att gödsla marken, förbättra beteskvaliteten och begränsa utbredningen av buskvegetation. Det bör emellertid påpekas att uppfödningen i de flesta besättningarna sker genom att raserna korsas med spanska kötraser för att anpassa produktionen till marknadens aktuella krav.

(5) EUT L 123, 7.5.1981, s. 3.

De extrema temperatur- och nederbördsförhållandena innebär att de raser som utgör "Tertera de Extremadura" har anpassat sig på bästa möjliga sätt, eftersom de kan klara både kylan och värmen, och även vattenbristen under perioder av torka.

Betesmarkernas ekosystem har genom seklerna formats av människans påverkan på dessa skogsområden i trakterna kring Medelhavet. Ekosystemet omfattar vidsträckt område i Extremadura. Djurhållningen har av tradition varit inriktad på extensiv produktion där djurarterna (både tamdjur och vilda djur), miljön och människans påverkan alltid har varit i balans. Begreppet *extensivering* hänger intimt samman med tillgången på stora områden med betesmarker för djur som på grund av sin tålighet är perfekt anpassade till omgivningen. Det hårda klimatet och den magra jordmånen har främjat boskapsskötselns framväxt.

Naturtypen *dehesa* kännetecknas av att den används som betesmark där den örtartade växtligheten täcker en stor del av energibehovet hos djuren. Betet är mycket näringsrikt och är sammansatt av en varierad flora med många ettåriga arter som förökar sig genom självsådd.

Träden har stor betydelse för jordbruksföretagen i området med denna naturtyp, eftersom träden kan användas på så många olika sätt och miljön erbjuder flera alternativa produktionsmetoder.

Skogen i området domineras av två arter: stenek (*Quercus ilex*) och korkek (*Quercus suber*), men det finns också andra arter av mindre betydelse, till exempel bergkek (*Quercus lusitanica*), äkta kastanj (*Castanea sativa*) och ek (*Quercus robur*). Träden ger olika produkter, exempelvis ekollon, kvistar, grenar och löv, som blir foder när markvegetationen silar.

De vanligaste buskarterna är klipprosv (*Cistus ladaniferus*), harris (*Sarothamnus scoparius*), smalbladig cistros (*Cistus monspeliensis*) och olika ginstarter (*Genista*).

Betesmarkerna kan med utgångspunkt från marktyp klassificeras på följande sätt:

- Betesmarker på granitgrund
- Betesmarker på skiffergrund
- Betesmarker på triär eller kvartär berggrund
- Fällbetesmark (*pastos de majadales*)
- Andra betesmarker inom särskilda områden, t.ex. i bergstrakter.

Man får inte bortse från att ekosystemet utöver betesmarkerna även producerar ekollon, spannmål (vete, korn, havre, råg och rågvete), baljväxter (kikärt, bönor m.m.), kork, ved, träkol och andra resurser. Det råder alltså ingen tvekan om att i ett samhälle som domineras så av jordbruket som Extremadura utgör naturresurserna i betesmarkerna en utomordentligt viktig ekonomisk tillgång och står för 45 % av jordbruksproduktionen.

Olika studier som har genomförts (Espejo Díaz, M; García Torres, S, *Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas*) har visat att de kvalitetsegenskaper som konsumenten väljer i hög grad förstärks just hos raserna som betar i *dehesa*-områdena.

## 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Studien *Características específicas y diferenciadoras de las carnes de ganado Bovino de las dehesas españolas*, om särskilda egenskaper som utmärker kött djur som föds upp i de spanska *dehesa*-områdena, presenterades på den internationella konferensen för att beskriva köttprodukter från *dehesa*-områdena (EAAP:s publikation nr 90 år 1998). Konferensen hölls i Mérida (i Badajoz i Spanien). Studien visar att det kött som omfattas av den skyddade geografiska beteckningen "Tertera de Extremadura" och kommer från de raser som brukar kallas *dehesa*-raser har en särskild kvalitet. Sensorisk provning av utbildade provsmakare och konsumenterna visar tydligt att köttet har särskilda och mycket uppskattade egenskaper.

Kött som omfattas av beteckningen "Tertera de Extremadura" kan därför definieras som en produkt av hög kvalitet på grund av dess organoleptiska egenskaper i fråga om mörhet, saftighet och smak.

## 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller vissa andra egenskaper som kan hänföras till produkten (för SGB)

Eftersom olika raser har förekommit samtidigt har både gamla och nuvarande raser och korsningar av dessa erkänts som "Extremadura"-raser på Iberiska halvön.

Korsningen av "Blanca Cacerena" med "Tronco capa negra" gav upphov till raserna "Ganado barroso cacereño" och "Colorada extremeña", som man i dag ser tydliga spår av i "Retinta"-rasen. Korsningarna förekom ofta på de nationella boskapsutställningarna 1913. Rasen utvecklades till "Cacereña" år 1922, 1926 och 1930, under de två senare åren under beteckningen "paradas de Cabestros". Utvecklingen av rasen fortsatte under åren 1953, 1956 och 1959, men den försvann därefter för att dyka upp på nytt tillsammans med ett parti boskap från en statlig djurbesättning vid en utställning 1975. (Sánchez Belda A., *Publicaciones de Extensión Agraria*, 1984).

Vi har också hittat hänvisningar till produkten inom gastronomin, där kalvkött sammankopplas med Extremadura i ett antal olika recept: "*Ternera asada al estilo de la Vera*" (kalvstek i Vera-stil) (i *Cocina Tradicional de la Vera*, José V. Serradilla Muñoz, 1992, tredje upplagan 1999, Gráficas Romero de Jaraíz de la Vera (Cáceres)), "*Envueltillos de Ternera*" (kalvrullader) (i *La cocina día a día, Cocina extremeña*, Ana María Calera, 1987, Plaza y Janes SA), "*Chuletas vaca a la extremeña*" (nötkotletter från Extremadura) (i *Gran Enciclopedia de la Cocina*, ABC, 1994, Ediciones Nobel SA, Madrid), och "*Entrecot al modo de Cáceres*" (entrecôte i Cáceres-stil) (i *Cocina Extremeña*, Teclo Villalón y Pedro Plasencia, 1999, Everest).

Från 1900-talet hittar vi även hänvisningar till boskapsuppfödningen, till exempel den 10 januari 1927 då *Sociedad Productos de la Ganadería Extremeña* bildades för att driva det framtida slakteriet i Mérida. Något senare, omkring 1930, nämns boskapen tillsammans med olika överskottsprodukter som säljs utanför Extremadura. Vid den tidpunkten förekom köttjursboskapen på marknader utanför regionen, där 62 % av boskapens totala levande vikt såldes. (*Extremadura: la historia*, Archivo Ediciones Extremeñas, S.L.1997).

### Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 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)

---