

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2023/C 130/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

**„VACA DE EXTREMADURA”**

Nr UE: PGI-ES-02619 — 14.7.2020

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa [ChOG]**

„Vaca de Extremadura”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

Świeże mięso i podroby krów z obszaru objętego ChOG „Vaca de Extremadura”, sprzedawane jako tusze, półtusze, ćwiartki, części, filety i kawałki.

Mięso pochodzi od głównych ras bydła hodowanych we wspólnocie autonomicznej Estremadury. Należą do nich rasy miejscowe: Avileña-Negra Ibérica, Retinta, Morucha, Blanca Cacereña, Berrenda en Negro i Berrenda en Colorado, zarówno czyste, jak i krzyżówki tych ras, a także rasy wpisane do oficjalnego katalogu ras zwierząt gospodarskich w Hiszpanii w kategorii „rasy hodowane na stałe”, a mianowicie Charolais, Limousin i Blonde d'Aquitaine, oraz krzyżówki z tymi rasami.

Pod względem wieku i metody produkcji przed ubojem wykorzystuje się tylko jeden rodzaj zwierząt:

„Vaca” [krowa]: samice, które w chwili uboju mają co najmniej 48 miesięcy i osiągnęły wiek reprodukcyjny.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Główne cechy produktu pod względem właściwości organoleptycznych, uformowania, okrywy tłuszczowej i pH stanowią o przynależności do następującej kategorii handlowej:

„Vaca de Extremadura”: mięso ma barwę od wiśniowej do purpurowo-czerwonej, a tłuszcz ma barwę od kremowej do żółtawej. Ma konsystencję zwartą w dotyku, jest lekko wilgotne i charakteryzuje się delikatną strukturą i większą ilością tłuszczu międzymięśniowego (drobne pasemka i struktura marmurkowa). Ma aromat tłuszczu zwierzęcego, jest soczyste i charakteryzuje się intensywnym i długo utrzymującym się mięsnym smakiem wołowiny.

— Klasyfikacja tusz: klasy E, U, R oraz O.

— Stopień odtuszczenia: 4, 3 oraz 2.

— pH: zgodne z obowiązującymi przepisami mającymi zastosowanie do mięsa wysokiej jakości.

Mięso musi być sprzedawane w stanie schłodzonym i nie może być zamrażane na żadnym etapie procesu produkcji lub wprowadzania do obrotu.

### 3.3. **Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)**

Przez cały okres życia produkcyjnego żywienie krów odbywa się w ramach ekstensywnego systemu chowu, w którym co najmniej 30 % paszy stanowi zielonka (trawa, zboża i rośliny strączkowe), a także z wykorzystaniem innych zasobów gospodarstwa, takich jak *dehesa* (zadrzewione pastwiska) i krajobrazy typu *dehesa*. W razie potrzeby zwierzęta mogą dodatkowo otrzymywać mieszanki paszowe i pasze konserwowane (słoma, siano, a w wyjątkowych przypadkach zboża).

Z uwagi na fakt, że właściwości mięsa zwierząt i stopień odtuszczenia tusz mają korzystny wpływ na jakość mięsa objętego ChOG „Vaca de Extremadura”, przed ubojem zaleca się stosowanie okresu opasania w celu zakończenia procesu tuczu, uzależnionego od pory roku.

Co najmniej 60 % zielonki musi pochodzić z obszaru geograficznego objętego ChOG.

Stosowanie produktów wytworzonych z surowców pochodzenia zwierzęcego jest wyraźnie zabronione. Stosowane mieszanki paszowe muszą być wpisane na listę pasz zatwierdzonych przez Radę Regulacyjną zgodnie ze specyfikacjami dotyczącymi pasz.

### 3.4. **Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym**

Narodziny, chów, tuczenie i ubój krów, których mięso jest objęte ChOG „Vaca de Extremadura”, muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym w celu zachowania szczególnego charakteru produktu oraz zapewnienia kontroli warunków produkcji i identyfikowalności.

### 3.5. **Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

—

### 3.6. **Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa**

Przy wprowadzaniu do obrotu kawałki mięsa muszą być opatrzone etykietą identyfikacyjną wydaną przez Radę Regulacyjną.

Oprócz etykiet umieszczonych na produkcie do każdej półtuszy, ćwierćtuszy lub podstawowego wyrębu musi być dołączone świadectwo zawierające informacje na temat gospodarstwa pochodzenia, numer identyfikacyjny i typologię zwierzęcia, jego wiek w momencie uboju, nazwę rzeźni oraz klasyfikację.

Etykiety oprócz obowiązkowych informacji muszą również zawierać następujące informacje: identyfikację i logo ChOG „VACA DE EXTREMADURA” oraz dane dotyczące identyfikowalności.

#### Logo ChOG „VACA DE EXTREMADURA”



#### 4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Vaca de Extremadura” obejmuje cały obszar wspólnoty autonomicznej Estremadury.

#### 5. Związek z obszarem geograficznym

Podstawą ChOG „Vaca de Extremadura” są szczególnie właściwości mięsa i jego pochodzenie geograficzne.

##### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Extremadura znajduje się w południowo-zachodniej Hiszpanii, na Półwyspie Iberyjskim, i obejmuje obszar o powierzchni 41 635 km<sup>2</sup>, z czego około 14 300 km<sup>2</sup> zajmują *dehesas* i krajobrazy typu *dehesa*.

Fauna gatunków zwierząt domowych w Extremadurze składa się w przeważającej mierze z ras rodzimych, które są ściśle związane z najbardziej typowym środowiskiem tego regionu (*dehesa*). Rasy te, dzięki swojej wytrzymałości i dużej zdolności adaptacji do trudnych warunków, przyczyniają się do utrzymania i udoskonalenia ekosystemu, użytkując glebę, poprawiając jakość pastwisk i spowalniając rozrost zagajników.

Opady deszczu rozkładają się bardzo nierównomiernie w ciągu roku, przy czym największa częstotliwość występuje jesienią i wiosną, a ich zmienność z roku na rok jest znaczna.

Klimat *dehesas* charakteryzuje okres suchy, który powoduje wczesne wysychanie pastwisk.

Skrajne warunki pod względem temperatur i opadów sprawiły, że rasy objęte ChOG „Vaca de Extremadura” wykształciły optymalne mechanizmy dostosowawcze: mogą przetrwać zarówno niskie, jak i wysokie temperatury, a także niedostatek wody w okresach suszy.

Priorytetowym ekosystemem dla gospodarstw zajmujących się chowem bydła objętego ChOG „Vaca de Extremadura” są *dehesas* i krajobrazy typu *dehesa*.

*Dehesa* jest jednym z systemów definiujących ChOG „Vaca de Extremadura” związanym z ekstensywnym systemem chowu bydła w Extremadurze i charakteryzuje się wypasem na dużych obszarach. Chów zwierząt gospodarskich na tych obszarach jest doskonale dostosowany do warunków środowiskowych ze względu na odporność hodowanych ras. Surowy klimat i słabe, niskiej jakości gleby ograniczyły rozwój rolnictwa, które w dużej mierze zostało zastąpione przez chów zwierząt gospodarskich.

Cały ten ekosystem korzystnie wpływa na właściwości produktu.

##### 5.2. Specyfika produktu

Mięso krów objętych ChOG „Vaca de Extremadura” charakteryzuje się barwą od wiśniowej do purpurowoczerwonej, gładkimi i marmurkowymi pasmami, pokrywą tłuszczu o barwie od kremowobiałej do żółtawej, jędrnością i zwartą konsystencją. Mięso wyróżnia się również aromatem tłuszczu zwierzęcego, jest soczyste oraz ma intensywny i długo utrzymujący się mięsny smak charakterystyczny dla wołowiny.

Barwa mięsa objętego ChOG „Vaca de Extremadura” wynika z wyższej zawartości mioglobiny. Wynika to z wielu czynników, między innymi z systemu chowu, który wymaga od zwierząt większej aktywności fizycznej w poszukiwaniu pożywienia. Połączenie tych czynników decyduje o pożądanym i charakterystycznym cechach mięsa, takich jak kremowy lub żółtobiały kolor tłuszczu będący wynikiem nagromadzenia karotenów i innych pigmentów oraz zwarta, ale wyraźnie soczysta konsystencja wynikająca z większej zawartości tłuszczu międzymięśniowego. Równomierne rozłożenie tłuszczu – w postaci tłuszczu marmurkowego lub międzymięśniowego – nadaje mięsu objętemu ChOG „Vaca de Extremadura” cechy charakterystyczne zarówno pod względem odżywczym, jak i sensorycznym.

**5.3. Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a cechami jakościowymi, renomą lub innymi szczególnymi właściwościami produktu**

Jakość produktu objętego ChOG „Vaca de Extremadura” jest wynikiem ekstensywnego systemu chowu na obszarach określanych jako *dehesa* i krajobraz typu *dehesa*. System ten pozwala na zapewnienie wysokiego poziomu dobrostanu zwierząt dzięki znacznie niższemu poziomowi stresu związanego z produkcją i stale przestrzegany okresom karmienia nowo narodzonych zwierząt, co sprawia, że produkt nabiera wyjątkowych cech i jest bardzo ceniony przez konsumentów końcowych na poziomie zarówno krajowym, jak i europejskim.

Na omawianym obszarze geograficznym występuje duża różnorodność ras bydła utrzymywanego w ramach systemu ekstensywnego, co jest związane ze zróżnicowanym ukształtowaniem terenu i wpływem migracji stad z sąsiednich regionów. Rasy te są w pełni przystosowane do ekstremalnych warunków klimatycznych, a ich ewolucja i adaptacja przyczyniły się do poprawy właściwości ich mięsa, dzięki czemu jego jakość przewyższa jakość mięsa pochodzącego z innych regionów. W ten sposób zapewniono wsparcie ludności wiejskiej i zasiedlenie tych obszarów, co przyniosło wartość ekonomiczną ubogim społecznościom rolniczym oraz korzyści gospodarcze i społeczne.

Stosowane systemy produkcji i praktyki chowu muszą przyczyniać się do ochrony środowiska, dobrostanu zwierząt oraz dobrych warunków zdrowotnych i higienicznych zgodnie z tradycją ekstensywnego systemu chowu zwierząt gospodarskich w Estremadurze i obowiązującymi przepisami.

Systemy produkcji zwierzęcej stosowane na obszarze objętym ChOG „Vaca de Extremadura” wykazują wyjątkowe cechy w porównaniu z systemami stosowanymi na innych obszarach chowu zwierząt gospodarskich w Hiszpanii, a tym bardziej w porównaniu z systemami stosowanymi w innych państwach członkowskich UE. Różnice te wynikają w dużej mierze z faktu, że ekstensywne systemy chowu mają duże znaczenie w Estremadurze, ponieważ obejmują znaczne tereny i umożliwiają połączenie produkcji zwierzęcej z ochroną środowiska.

Czynniki te znalazły odzwierciedlenie w licznych badaniach przeprowadzonych przez Departament Technologii Żywności Wydziału Medycyny Weterynaryjnej w Cáceres. Podobnie połączenie praktyki uboju zwierząt w starszym wieku i stosowanego systemu chowu sprzyja gromadzeniu naturalnych przeciwutleniaczy pochodzących ze sposobu żywienia krów ( tokoferoli i karotenów), które nadają mięsu bardziej stabilny czerwony kolor podczas procesu dojrzewania i przechowywania po uboju.

Jeśli chodzi o zawartość tłuszczu oraz jego rozmieszczenie i skład, mięso objęte ChOG „Vaca de Extremadura” ma wyraźne cechy wyróżniające. Połączenie systemu chowu i praktyki uboju zwierząt w starszym wieku sprzyja większej zawartości tłuszczu i jego równomiernemu rozłożeniu, najczęściej w postaci tłuszczu marmurkowego lub międzymięśniowego. Sposób żywienia zwierząt przekłada się na charakterystyczne zmiany w składzie i właściwościach tłuszczu, wynikające z włączania i kumulowania związków. Najbardziej znanymi przykładami wpływu na właściwości odżywcze i sensoryczne mięsa są wyższe poziomy kwasów tłuszczowych omega-3, sprzężonych kwasów tłuszczowych, karotenoidów, tokoferoli i innych związków we frakcji niezmydlającej się tłuszczu, takich jak neofitadien czy gamma-tokoferol, które mogą świadczyć o rodzaju paszy i systemach chowu właściwych dla krów objętych ChOG „Vaca de Extremadura” żywionych w ramach ekstensywnego systemu chowu. Połączenie tych czynników decyduje o pożądanym i charakterystycznym cechach mięsa, takich jak kremowy lub żółtobiały kolor tłuszczu będący wynikiem nagromadzenia karotenów i innych pigmentów oraz zwarta, ale wyraźnie soczysta konsystencja wynikająca z większej zawartości tłuszczu międzymięśniowego.

W szczególności obecność związków o właściwościach przeciwutleniających w tłuszczu krów objętych ChOG „Vaca de Extremadura” żywionych w ramach ekstensywnego systemu chowu ma wpływ na właściwości aromatyczne i smakowe mięsa. W związku z tym związki te, pochodzące z pożywienia krów, oprócz tego, że działają jako ewentualne prekursorzy związków o przyjemnych i wyróżniających się cechach aromatycznych, podczas dojrzewania i gotowania mają wpływ na reakcje utleniania, przez co zapobiegają powstawaniu nieprawidłowych aromatów wynikających z niepożądanych procesów utleniania lipidów, a podczas gotowania nadają intensywny aromat i smak charakterystyczny dla mięsa objętego ChOG „Vaca de Extremadura” uzyskiwanego z krów chowanych metodą ekstensywną.

W Estremadurze pogłowie bydła w prowincji Cáceres stanowi 13,9 % pogłowia krajowego, natomiast w prowincji Badajoz wskaźnik ten wynosi 8,1 %.

Na początku XIII w. w Estremadurze powszechną praktyką była orka przy pomocy zaprzęgu. Bydło było doskonałym zwierzęciem pociągowym i było ubijane na mięso dopiero wtedy, gdy nie było już w stanie pracować. Hodowano również zwierzęta wyłącznie na mięso, a do uboju trafiały po osiągnięciu największej masy ciała.

W Estremadurze w zaprzęgach do orki przeważały krowy, co zapewniało potrójną korzyść ekonomiczną: siłę pociągową, odchów cieląt i w końcu mięso.

W sztuce kulinarnej znaleźć można również odniesienia łączące wołowinę z kuchnią Estremadury w licznych przepisach, jak np. *lengua estofada con gurumelos* [duszony język z grzybami gurumelo] (typowa potrawa z Fregenal de la Sierra), *riñones de vaca extremeña con setas* [nerki wołowe z Estremadury z grzybami], *callos de vaca extremeña en salsa blanca* [flaki wołowe z Estremadury w białym sosie], *sesos de vaca extremeña con tocino* [mózgi wołowe z Estremadury z boczkiem] i *cocido alentejano con carne de vaca extremeña* [gulasz z Alentejo z wołowiną z Estremadury] (typowa potrawa z Cheles). („Recetario de cocina extremeña. Estudio de sus orígenes” [„Zbiór przepisów kuchni regionalnej Estremadury: badanie jej pochodzenia”], Cofradía Extremeña de Gastronomía, Universitas Editorial, 1985).

Luján i Perucho określają kuchnię Estremadury jako szczerą, poważną i powściągliwą [...] dzięki jej wspaniałym potrawom nawiązującym do hodowli owiec, życia na wsi i polowań, takim jak golonka wołowa i szpik wołowy z Estremadury [...]. („El libro de la cocina española. Gastronomía e historia” [„Księga kuchni hiszpańskiej. Gastronomia i historia”], Néstor Luján i Juan Perucho, Danae, 1972).

*Chuletas de vaca a la extremeña* [kotlety wołowe z Estremadury] („Gran Enciclopedia de la Cocina” [„Wielka Encyklopedia Kulinarna”], ABC, 1994, Ediciones Nobel S.A., Madryt) czy *Entrecot al modo de Cáceres* [antrykot z Cáceres] („Cocina Extremeña” [„Kuchnia Estremadury”], Tecló Villalón i Pedro Plasencia, 1999, Editorial Everest). *Lomo de vaca extremeña con sal de Añana* [polędwica wołowa z Estremadury z solą z Añany] (La cocina de Gibello [Kuchnia Gibella], strona internetowa).

(„Recetarios Manuscritos: cocina y alimentación en la baja Extremadura (1860–1960): estudios y recetas” [„Książki z odręcznie napisanymi przepisami: jedzenie i gotowanie w Dolnej Estremadurze (1860–1960): opracowania i przepisy”], Andrés Oyola Fabian).

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Solicitud+IGP+Vaca+de+Extremadura.+Pliego+condiciones.pdf/06c3c70b-c0b4-27f9-4df3-795006e415af?t=1666696153740>

---