

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian 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

(2015/C 344/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012⁽¹⁾.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TERNERA DE LOS PIRINEOS CATALANES”/„VEDELLA DELS PIRINEUS CATALANES”/„VEDELL DES PYRÉNÉES CATALANES”**Nr UE MULTI-PGI-0005-01042 – 23.04.2010****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwy**

„Ternera de los Pirineos Catalanes”/„Vedella dels Pirineus Catalans”/„Vedell des Pyrénées Catalanes”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

Francja

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

Cielęcina pozyskiwana z cieląt odpornych ras Bruna de los Pirineos, Aubrac lub Gasconne, lub też ze skrzyżowania samic tych ras z samcami ras Charolaise, Limousine lub Blonde d'Aquitaine.

Cielęta chowane są w systemie ekstensywnym i przez pierwsze miesiące życia pozostają przy matce. Ubój cieląt następuje w wieku od 8 do 12 miesięcy, po osiągnięciu minimalnej wagi tuszy 160 kg.

Mięso może być sprzedawane w postaci całych tusz, półtuszy, ćwierćtuszy (przednich lub tylnych) lub kawałków (w tym w postaci mięsa mielonego).

Tusze muszą spełniać wymogi właściwe dla oznaczenia E, U lub R systemu EUROP, mieć profile od „superwypukłych” do „prostych” oraz mięśnie od „wyjątkowo rozwiniętych” po „dobrze rozwinięte”.

Dopuszczalny stopień otłuszczenia to 2-3-4 w skali klasyfikacji EUROP. Obserwuje się występowanie tłuszczu międzymięśniowego.

Barwa mięsa może mieć odcień od różowawego po żywoczerwony. Tłuszcz może mieć kolor od białego po kremowy.

Wskaźnik pH tusz, mierzony nie później niż 24 godziny po uboju, musi wynosić poniżej 6.

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

Przez co najmniej cztery pierwsze miesiące życia cielęta żywione są mlekiem matki oraz świeżymi trawami.

Po odsadzeniu, w okresie wzrostu i tuczenia, zwierzęta są żywione paszą suchą oraz zrównoważoną mieszanką zbóż i rozdrobnionych roślin strączkowych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Mięso objęte chronionym oznaczeniem geograficznym pochodzi ze zwierząt ras wskazanych w pkt 3.2, które urodziły się i były hodowane i tuczone na obszarze geograficznym objętym niniejszym chronionym oznaczeniem geograficznym.

Poszczególne etapy produkcji mięsa, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

- Narodziny
- Chów: przez co najmniej pierwsze 4 miesiące życia cieląt chów prowadzony jest w systemie ekstensywnym na pastwiskach gospodarstwa hodowlanego oraz na letnich pastwiskach górskich.
- Odsadzenie: od 4. miesiąca życia
- Wzrost i tuczenie: zagrody powinny być zadaszone lub częściowo zadaszone; minimalna powierzchnia powinna wynosić 3 m² na zwierzę; należy wyznaczyć strefę odpoczynku oddzieloną od strefy karmienia. Liczebność stada nie może przekraczać 20 osobników.

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

Nie ma obowiązku przeprowadzania uboju i rozbioru na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Czas transportu zwierząt przed ich ubojem nie może przekraczać 3 godzin, aby powodować jak najmniejszy stres u zwierząt, co jest gwarancją wysokiej jakości produktu końcowego.

Tusze muszą być pozostawione do dojrzewania na co najmniej 6 dni przed rozpoczęciem sprzedaży.

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

Na etykietach należy obowiązkowo i w widoczny sposób umieścić nazwę chronionego oznaczenia geograficznego „Tertera de los Pirineos Catalanes”, „Vedella dels Pirineus Catalans” lub „Vedell des Pyrénées Catalanes”, symbol chronionego oznaczenia geograficznego UE, a także dane wymagane na mocy obowiązujących przepisów.

Ze względu na charakterystykę lingwistyczną tego regionu produkt może być bez różnicy określany nazwą funkcjonującą w dowolnym z trzech języków używanych na terenie objętym chronionym oznaczeniem geograficznym (hiszpański, kataloński i francuski).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, na którym prowadzi się produkcję wyrobu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym, to Pireneje Katalońskie. Choć leżą one na terytorium dwóch różnych państw członkowskich, stanowią kulturowo i geograficznie spójny obszar.

Pireneje Katalońskie w Hiszpanii:

Omawiany obszar geograficzny obejmuje wszystkie gminy w regionach: Alta Ribagorça, Alt Urgell, Berguedà, Cerdanya, Garrotxa, Pallars Jussà, Pallars Sobirà, Solsonès, Ripollès i Val d'Aran, A także gminy w regionach Alt Empordà (Albanyà, Maçanet de Cabrenys i La Vajol), Bages (Aguilar de Segarra, Castellfollit del Boix, L'Estany, Moià, Mura, Sant Feliu Sasserra, Sant Mateu de Bages i Talamanca), Noguera (Àger, Alòs de Balaguer, Les Avellanès i Santa Linya, La Baronia de Rialb, Camarasa, Os de Balaguer i Vilanova de Meià), Osona (Alpens, Balenyà, El Brull, Centelles, Collsuspina, Espinelves, Folgueroles, Lluçà, Montesquiu, Muntanyola, Olost, Orís, Oristà, Perafita, Prats de Lluçanès, Rupit i Pruit, Sant Agustí de Lluçanès, Sant Bartomeu del Grau, Sant Boi de Lluçanès, Sant Julià de Vilatorrada, Sant Martí de d'Albars, Sant Martí de Centelles, Sant Pere de Torelló, Sant Quirze de Besora, Sant Sadurní d'Osormort, Sant Vicenç de Torelló, Santa Eulàlia de Riuprimer, Santa Maria de Besora, Santa Maria de Corcó, Seva, Sobremunt, Sora, Tavèrnoles, Tavertet, Tona, Vidrà, Viladrau i Vilanova de Sau) oraz Pla de l'Estany (Sant Miquel de Campmajor).

Pireneje Katalońskie we Francji:

W departamencie Pireneje Wschodnie rozpatrywany obszar geograficzny obejmuje wszystkie gminy z kantonów Vinça, Sournia, Arles sur Tech, Prats de Mollo, Prades, Olette, Mont Louis et Saillagouse. Asi como algunos de los municipios de los cantones de Perpignan (Perpignan), Millas (Corbère et Corbère les Cabanes), Thuir (Thuir, Castelnou, Camelas, Caixas, Sainte Colombe de la Commanderie, Fourques, Tordères, Llauro, Passa), Latour de France (Belesta et Caramany), Céret (Montauriol, Calmeilles, Oms, Taillet, Reynes, Céret, Vivès, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Maureillas las Illas, Les Cluses, Le Perthus, l'Albère), Argelès (Montesquieu des Albères, Villelongue dels Monts, Laroque des Albères, Sorède, Argelès sur Mer), Saint Paul de Fenouillet (Vira, Fenouillet, Caudiès de Fenouillèdes, Prugnanes, Fosse, Saint Martin).

W departamencie Aude do rozpatrywanego obszaru geograficznego należą gminy sąsiadujące z departamentem Pireneje Wschodnie, położone na terenach górskich w masywie Pirenejów. Są to gminy wchodzące w skład kantonów Axat, Belcaire, Mouthoumet i Quillan, a także niektóre gminy z kantonów Couiza (Arques, Bugarach, Camps sur l'Agly, Cassaignes, Couiza, Coustaussa, Cubières sur Cinoble, Fourtou, Luc sur Aude, Missègre, Peyrolles, Rennes le Château, Rennes les Bains, Serres, Sougraigne, Terroles, Valmigère), Lagrasse (Mayronnes y Saint Martin des Puits), Limoux (Alet les Bains, Bourriège, Bourigeole, Castelreng, Festes et Saint André, La Bezole, Saint Couat du Razès, Véraza), Saint Hilaire (Belcastel et Buc, Caunette sur Lauquet, Clermont sur Lauquet, Greffeil, Ladern sur Lauquet, Villardebelle, Villefloure) oraz Tuchan (Cucugnan, Duilhac sous Peyrepertuse, Maisons, Montgaillard, Padern, Rouffiac des Corbières).

5. Związek z obszarem geograficznym

W Pirenejach Katalońskich panują bardzo korzystne warunki do ekstensywnego chowu bydła. Obszar ten charakteryzuje się występowaniem tras i łąk w niskich i wysokich partiach gór, a także olbrzymich, naturalnych pastwisk dla zwierząt, które są dostępne przez większą część roku, do czasu nastania trudnych warunków atmosferycznych. Obszar ten poddawany jest wpływowi śródziemnomorskim (wilgotny, śródziemnomorski klimat), przez co zwierzęta mogą dłużej przebywać na letnich pastwiskach i górskich łąkach.

Obfitość wody i dobre nasłonecznienie sprzyjają rozwojowi bogatej roślinności charakterystycznej dla tego obszaru (szczególnie gatunków takich jak *Festuca pratensis*, *Festuca alpina*, *Poa pratensis*, *Dactylis glomerata*, *Sisleria coerulea*, *Bromus erectus* i *Arrhenaterum elatius*), które decydują o dostępności obszarów doskonałych do wypasu bydła. Pozwala to także rolnikom obsiewać pastwiska położone w średnich partiach górskich mieszanką traw i roślin strączkowych, zapewniając paszę bydłu na okres, przez który pastwiska wysokogórskie są niedostępne. Najczęściej uprawiane rośliny pastewne to koniczyna, rajgras, lucerna, sparceta siewna i kostrzewa.

Szczególony charakter omawianego produktu objętego chronionym oznaczeniem geograficznym wiąże się z użytkowaniem do jego produkcji rasami (Bruna de los Pirineos, Aubrac i Gasconne), doskonale przystosowanymi do środowiska i hodowanymi na wolnym powietrzu. Wszystkie wymienione rasy to rasy odporne, typowe dla tych terenów, które dzięki swoim cechom charakterystycznym świetnie sprawdzają się w tradycyjnym użytkowaniu na obszarach górskich, jako że wytrzymują skrajne warunki klimatyczne i wymagają bardzo ograniczonego dożywiania dzięki zdolności mobilizacji rezerw zgromadzonych w okresach obfitości pożywienia (letni wypas). Są dzięki temu bardzo dobrze przystosowane zarówno do klimatu, jak i do rzeźby terenu charakterystycznej dla omawianego obszaru.

Odżywianie cieląt w tym systemie chowu sprawia, że mięso zyskuje charakterystyczny kolor, delikatność, budowę tusz oraz zawartość tłuszczu międzymięśniowego. Dzięki dużej zawartości wapnia mleko matki spożywane przez cielęta przyczynia się do ich szybkiego wzrostu. Ma to pozytywny wpływ na rozwój szkieletu, dzięki czemu tusze zyskują odpowiednią budowę. Na właściwe kształtowanie się i odpowiednią budowę tusz dobry wpływ ma także podawanie paszy suchej oraz zbilansowanej mieszanki zbóż i rozdrobnionych roślin strączkowych na etapie wzrostu i tuczenia.

Na przestrzeni wieków rolnictwo i chów bydła stały się głównym źródłem utrzymania dla mieszkańców Pirenejów Katalońskich. Już w średniowieczu hodowano tu bydło, ale dopiero w połowie XIX w. rozwój tej hodowli zaczął odbywać się kosztem chowu owiec. Było to spowodowane budową kanałów nawadniających, dzięki którym zwiększył się areał pastwisk, a co za tym idzie pogłowie bydła. Od początku XX w. na historię Pirenejów Katalońskich nieunikniony wpływ miało stopniowe wyludnianie się tych terenów. Coraz więcej ludzi porzucało pracę na roli i chów bydła, co następowało falami, a często było także związane ze zmianami zachodzącymi w gospodarce. Od 1933 do 1947 r. pogłowie owiec w tym regionie spadło o połowę (w wyniku wojny, porzucania przez mieszkańców terenów wiejskich oraz z uwagi na fakt, że chów owiec wymaga dużego nakładu pracy). Z tego powodu od drugiej wojny światowej prym zaczęła tu wiesć produkcja cielęciny.

Niewielkie gospodarstwa w Katalońskich Pirenejach miały dawniej zaledwie po kilka zwierząt (od 2 do 5), które wykorzystywane były w pracach gospodarskich lub były przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez mieszkańców. Latem zwierzęta przepędzane były na letnie pastwiska wraz z cielętami, które urodziły się wiosną. Ta praktyka pozwalała zachować zasoby paszowe na niżej położonych terenach, a także pozwalała ludziom zająć się innymi zajęciami niezbędnymi latem w ojejsciu. Choć dzisiejsze gospodarstwa w regionie są znacznie większe niż kiedyś, wciąż nie osiągają dużych rozmiarów (w 80 % z nich rodzi się mniej niż 25 cieląt rocznie), a chów wciąż prowadzi się w sposób tradycyjny, który pozwala na dobre wykształcenie tusz cenionych przez wytwórców oraz na osiągnięcie koloru mięsa cieszącego się uznaniem konsumentów.

W Pirenejach Katalońskich organizuje się liczne obchody, targi i wydarzenia ściśle związane z hodowlą bydła, w których cielęta z tych terenów odgrywają znaczącą rolę. Warto w tym miejscu wymienić festyn Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell (którego historia sięga XI w.), a także targi w Olette, Prats de Mollo i Vinça, oraz wędrowki przez pastwiska w parku narodowym Parque Natural Regional de los Pirineos Catalanes. Rozwój turystyki na tych terenach sprzyja promocji doskonałości właściwości omawianego mięsa, co pozwoliło przez ostatnie dziesięciolecia budować renomę produktu wśród konsumentów i specjalistów także poza teren jego produkcji. Z przeprowadzonej 15 lat temu ankiety wynika, że wołowina pochodząca z tego regionu cieszy się dużym uznaniem i dobrą renomą. Była ona znana 60 % konsumentów katalońskich (oraz 16 % wszystkich Hiszpanów). Spośród nich 45 % stwierdziło, że cielęcina z tego regionu była najlepsza.

Z tego też względu o mięsie tym wspomina się w szeregu publikacji, takich jak „Cuina amb denominació d’origen” (Coessetania Edicions, 2014), Regió7 (artykuł z 3 maja 2009 r.) czy Bondia Andorra (artykuł z 7 kwietnia 2014 r.) oraz w Internecie: <http://www.lleidatur.com>, <http://www.laseu.cat> o <http://www.gastroteca.cat>.

Omawiane tu chronione oznaczenie geograficzne jest głęboko zakorzenione w tradycji. Jego produkcja oparta jest na praktycznych umiejętnościach hodowców z regionu, a doceniają ją nie tylko konsumenci, ale także wspierają organy administracji. Kataloński rząd przyznał produktowi znak jakości „Vedella dels Pirineus Catalans”/„Ternera de los Pirineos Catalanes” w 1994 r. (Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya nr. 1999, de 18/01/1995), a w 2006 r. został on ujęty w katalogu „Inventario de Productos de la Tierra”, w którym wymienia się produkty tradycyjne i typowe katalońskie produkty rolno-spożywcze.

Podsumowując, trudne warunki bytowania na terenach górskich zmieniają się w niezaprzeczalne zalety, jeżeli chodzi o wytwarzanie mięsa wysokiej jakości ściśle powiązanego z wyznaczonym obszarem geograficznym. Odporne rasy bydła mogą waloryzować tereny położone zarówno w niskich, jak i wysokich partiach górskich, co pozwala odpowiednio zarządzać środowiskiem naturalnym. Rolnicy korzystają z rosnącej wartości swoich produktów (do czego przyczynia się uznanie i rozgłos wśród konsumentów i dystrybutorów oraz wyższe ceny), dzięki czemu mogą utrzymać istniejący system wykorzystania zasobów naturalnych (na czym korzysta także reszta łańcucha pokarmowego), pozostać na tych trudnych terenach i prowadzić rolniczy tryb życia w górskich osadach.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<http://www.gencat.cat/alimentacio/pliego-ternera-pirineos-catalanes>

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDC-Vedell-des-Pyrenees-Catalanes-FR-24-03-2015.pdf>
