

Publikacja wniosku 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

(2013/C 180/11)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾

„CORDERO SEGREÑO”

Nr WE: ES-PGI-0005-0871-01.04.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa

„Cordero Segureño”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.1: Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Mięso wprowadzane do obrotu w postaci tusz, półtuszy, w kawałkach z kością lub bez, lub w postaci porcji jednostkowych przeznaczonych do sprzedaży konsumentom, uzyskiwane z jagniąt (samców i samic) będących potomstwem owiec i baranów rasy Segureña.

Tusze wykazują następujące cechy charakterystyczne:

- a) masa całej tuszy, bez głowy i wnętrzności: 9–13 kg (po zakończeniu okresu chłodzenia);
- b) prezentacja: cała tusza, bez głowy i wnętrzności, poddana odpowiedniemu wypatroszeniu i odkrwawieniu, pozbawiona wad. Klasyfikacja tusz: kategorie B i C, jakość 1.^a według unijnych przepisów w sprawie klasyfikacji tusz baranich (rozporządzenie (WE) nr 1249/2008);
- c) uformowanie tusz: klasa uformowania R i O według unijnych przepisów w sprawie klasyfikacji tusz baranich (rozporządzenie (WE) nr 1249/2008);
- d) zawartość tłuszczu:
 - okrywa tłuszczowa tuszy: klasa 2 lub 3 według unijnych przepisów w sprawie klasyfikacji tusz baranich (rozporządzenie (WE) nr 1249/2008),
 - tłuszcz miedniczny i okołonerkowy: klasa 1 i 2 u samców i 2 lub 3 u samic, według unijnych przepisów w sprawie klasyfikacji tusz baranich (rozporządzenie (WE) nr 1249/2008),
- e) mięso o barwie od jasnoróżowej do różowej.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Do momentu uboju jagnięta są karmione mlekiem matki uzupełnianym produktami bogatymi w błonnik oraz roślinnymi dodatkami paszowymi.

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

Jagnięta rodzą się i są utrzymywane na wyznaczonym obszarze do momentu uboju. Ich ubój i rozbiór może odbywać się w każdej zatwierdzonej rzeźni lub zatwierdzonym zakładzie rozbioru mięsa.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Na wszystkich produktach chronionych oznaczeniem geograficznym „Cordero Segureño” umieszczane będzie jego logo lub znak.

Tusze spełniające ustalone wymagania będą znakowane w ramach ciągłego systemu znakowania: na obu półtuszach, od szyi do grzbietu, umieszczany będzie, przy użyciu nieusuwalnego barwnika spożywczego, znak chronionego oznaczenia geograficznego „Cordero Segureño”. Identyfikacja tusz zostanie zapewniona przy pomocy numerowanych etykiet umieszczanych na jednej z tylnych kończyn. Na etykietce podana będzie masa tuszy oraz chronione oznaczenie geograficzne.

Kawałki mięsa będą oznakowane numerowanymi etykietami ze znakiem chronionego oznaczenia geograficznego „Cordero Segureño”.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny określony dla chronionego oznaczenia geograficznego, na terenie którego tradycyjnie hoduje się rasę owiec Segureña do produkcji jagnięciny „Cordero Segureño”, znajduje się na styku prowincji Albacete, Almería, Grenada, Jaén i Murcia. Obszar ten otoczony jest wschodnim pasmem Gór Betyckich o minimalnej wysokości 500 m n.p.m. Wysokość ta wyznacza granice omawianego obszaru i determinuje panujące w nim warunki agroklimatyczne, a w konsekwencji – system hodowli. Na wyznaczonym obszarze leżą łącznie 144 gminy należące do wymienionych prowincji. Oto ich zestawienie w podziale na wspólnoty autonomiczne, prowincje i okręgi:

Wspólnota Autonomiczna Andaluzji:

prowincja Almería: okręg Almanzora (13 gmin), okręg Alto Nacimiento (6 gmin), okręg Filabres-Alhamilla (8 gmin), okręg Los Vélez (4 gminy);

prowincja Grenada: okręg Baza (8 gmin), okręg Guadix (33 gminy), okręg Huéscar (6 gmin);

prowincja Jaén: okręg El Condado (8 gmin), okręg la Loma y las Villas (6 gmin), okręg Norte (3 gminy), okręg Sierra de Cazorla (9 gmin), okręg Sierra de Segura (13 gmin);

Wspólnota Autonomiczna Kastylia-La Mancha:

prowincja Albacete: okręg Sierra Segura (10 gmin), okręg Sierra Alcaraz (12 gmin);

Wspólnota Autonomiczna Regionu Murcia:

prowincja Murcia: okręg Noroeste (5 gmin).

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Urwisty, rozległy węzeł górski, w którym zbiegają się prowincje Albacete, Almería, Granada, Jaén i Murcia, stanowi obszar hodowli owiec rasy Segureña na potrzeby produkcji tusz objętych chronionym oznaczeniem geograficznym. Do tego obszaru należą również tereny, na które tradycyjnie spędza się owce do wypasu na sezonowych pastwiskach. Obszar ten położony jest, jak już

wspomniano, na wysokości 500 m, która determinuje panujące na nim jednorodne warunki orograficzne, klimatyczne i środowiskowe oraz jednolite metody hodowli. Wymienione czynniki mają zasadnicze znaczenie dla osiągnięcia standardów jakości produktu.

Wyznaczony obszar, zgodnie z tym, co wyszczególniono w poprzednim punkcie, posiada następujące cechy agroklimatyczne:

- typ zimy według klasyfikacji agroklimatycznej Papadakis: Ci (*citrus*), av (*avena cálida*) (ciepły) lub Av (*avena fresco*) (chłodny), co przekłada się na:
- średnie temperatury minimalne najzimniejszego miesiąca od -10 °C do $+7\text{ °C}$,
- średnie temperatury maksymalne najzimniejszego miesiąca od $+5\text{ °C}$ do $+21\text{ °C}$,
- długość pory suchej – najwyżej 5 miesięcy,
- długość pory zimnej lub pory mrozów – co najmniej 5 miesięcy.

Biorąc pod uwagę charakterystykę południowo-wschodniej części Półwyspu Iberyjskiego, wysokość nad poziomem morza wyznaczonego obszaru hodowli ukształtowała specyficzne, bardzo surowe warunki agroklimatyczne, odpowiadające jednostce klimatycznej „*tierra fría baja*” w klasyfikacji Papadakis. Panuje tam klimat skrajnie kontynentalny, zimy są zimne i srogie, a lata gorące i suche. Na obszarze tym występują duże różnice dobowe temperatur, a opady są niewielkie i nieregularne, co przy glebach brunatno-wapiennych, które mają niekorzystne właściwości rolnicze i są wielu przypadkach zdegradowane, znacznie skraca okres wegetacyjny pastwisk, które mają zresztą niską wydajność.

Te specyficzne warunki agroklimatyczne omawianego obszaru spowodowały, że owce, a konkretnie owce rasy Segureña, są jedynym gatunkiem zwierząt gospodarskich, które mogą przetrwać w tych warunkach i które można tam utrzymywać. Jest to rasa lokalna, pochodząca z tego obszaru i cechująca się wysoką odpornością. Musiała ona ulec niezbędnej ewolucji, aby przystosować się do tych trudnych i niesprzyjających warunków.

Poprzez przyjęcie pewnych szczególnych praktyk dostosowano chów owiec rasy Segureña do surowych warunków panujących na tym obszarze. Chów odbywa się w systemie ekstensywnym lub półekstensywnym, opartym na produkcji mieszanej – owce/pastwiska oraz owce/zboża i przy użyciu tradycyjnych metod. Dorosłe owce są wypasane przez cały rok, spędzając noce w zagrodach lub, w niektórych przypadkach, bezpośrednio na pastwisku. Do wypasu wykorzystuje się naturalną roślinność omawianego obszaru oraz ścierniska po zbożach i roślinach pastewnych, a także niekiedy nawadniane trwałe użytki zielone. W ten sposób o każdej porze roku wykorzystywany jest potencjał obszaru produkcji. Wypas może być uzupełniany, w razie potrzeby, podawaniem dodatków paszowych. Nieliczne gospodarstwa stosują przepęd okresowy (*transterminancia*), przepędzając stada na duże odległości do tradycyjnych miejsc sezonowego wypasu, znajdujących się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Podobnie jak w przypadku dorosłych owiec, tradycyjny system chowu jagniąt również pozostaje pod wpływem wymienionych warunków agroklimatycznych oraz dostępności zasobów, które nadają się do ich karmienia. Z tych względów jagnięta są trzymane i karmione w budynkach, nie towarzysząc matkom na pastwiskach. Podstawą żywienia jagniąt jest mleko matki, przeznaczone wyłącznie do tego celu. Aż do momentu uboju mleko uzupełniane jest produktami bogatymi w błonnik i roślinnymi dodatkami paszowymi. Dodatki te stanowią duży wydatek dla hodowców jagniąt, przez co, w związku z ograniczaniem tych kosztów, tusze jagniąt rasy Segureña pochodzą od jagniąt o niskiej żywej wadze.

5.2. Specyfika produktu

Jagnięcina objęta chronionym oznaczeniem geograficznym będzie pochodzić od jagniąt, samców i samic, będących potomstwem wyłącznie owiec rasy Segureña.

Z jagniąt tych tradycyjnie uzyskuje się tusze o masie od 9 kg do 13 kg, bardzo dobrze uformowane (klasa uformowania R i O). Mięso ma kolor blad różowy lub różowy oraz odznacza się optymalną okrywą tłuszczową i zawartością tłuszczu śródmięśniowego.

Mięso jest soczyste i kruche dzięki nietypowym pasmom tłuszczu śródmięśniowego u tych jagniąt. Dzięki niskiej masie ubojowej mięso jest pozbawione zapachu i smaku łożu.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)*

Wniosek o uznanie „Cordero Segureño” za chronione oznaczenie geograficzne jest uzasadniony specyficznymi właściwościami tego produktu.

Jagnięta rasy Segureña relatywnie szybko rosną za sprawą karmienia mlekiem matki przeznaczonym wyłącznie do tego celu. Uzyskiwane tusze są bardzo dobrze uformowane, na co główny wpływ ma rasa jagniąt.

Kolor mięsa jagniąt rasy Segureña jest efektem różnych czynników, ściśle związanych z warunkami agroklimatycznymi na obszarze hodowli. Do czynników tych należy zaliczyć obowiązkowy chów jagniąt w budynkach oraz sposób ich karmienia, oparty na mleku matki i na produktach bogatych w błonnik, uzyskanych metodami innymi niż wypas. Prowadzi to do niskiej masy tusz przy uboju, co sprzyja z kolei przewadze szczególnego rodzaju włókien mięśniowych, nadających mięsu kolor bladobłękitny lub różowy, wyróżnik tej rasy jagniąt. Mięso jest także pozbawione zapachu i smaku łożu.

Te same uwarunkowania wpływają na ilość i rodzaj tłuszczu w tuszach i w mięsie. Wielkość okrywy tłuszczowej tusz oraz tłuszczu miednicznego i okołonerkowego zależy w dużej mierze od masy tusz. Tusze o większej masie zawierałyby także więcej tłuszczu, w szczególności w przypadku tusz uzyskanych z jagniąt płci żeńskiej. Jeżeli chodzi o rodzaj tłuszczu, należy także wziąć pod uwagę fakt, że zarówno rasa jagniąt, jak i rodzaj włókien mięśniowych w ich mięsie gwarantują, że mięso to ma optymalną zawartość tłuszczu śródmięśniowego, dzięki czemu jest soczyste i kruche.

Z powyższych względów rasa Segureña jest przeznaczona wybitnie do produkcji mięsa. Tusze jagniąt tej rasy mają wysoką wydajność, dzięki czemu, przy optymalnej masie ubojowej, mięso wyróżnia się wysoką jakością na tle innych jagniąt o podobnej masie, i jest szczególnie cenione przez konsumentów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 ⁽³⁾)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO_IGP_cordero_segure%C3%B1o_11-10-12_tcm7-224398.pdf

⁽³⁾ Porównaj: przypis 2.