



C/2024/3123

14.5.2024

**Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014**

(C/2024/3123)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 <sup>(1)</sup>.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

[rozporządzenie (UE) nr 1151/2012]

„Carne de Ávila”

Nr UE: PGI-ES-0093-AM03 - 28.2.2024 r.

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa produktu**

„Carne de Ávila”

**2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny**

Hiszpania

**3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej**

Ministerstwo Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności

—

**4. Opis zatwierdzonej zmiany (zatwierdzonych zmian)**

Wyjaśnienie, dlaczego zmiany wchodzą w zakres definicji „zmiany standardowej”, jak przewidziano w art. 53 ust. 2 rozporządzenia (UE) 1151/2012

Zaproponowana zmiana kwalifikuje się jako standardowa zgodnie z art. 53 ust.2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, ponieważ nie zmienia chronionej nazwy pochodzenia geograficznego ani jej stosowania, nie grozi zniesieniem związku, o którym mowa w art. 5 ust. 2 lit. b) w odniesieniu do chronionego oznaczenia geograficznego, oraz nie wiąże się z żadnymi dalszymi ograniczeniami przy wprowadzaniu produktu do obrotu.

1. Zmiana redakcyjna mająca na celu usunięcie nawiązania do ustawodawstwa krajowego

Zmieniono pkt C specyfikacji produktu (Obszar geograficzny).

Zmiana obejmuje usunięcie nawiązania do ustawodawstwa krajowego, które występuje na końcu opisu obszaru hodowli oraz na końcu opisu obszaru produkcji i brzmi następująco: „(Art. 1 zarządzenia z dnia 10 listopada 1993r. zmieniającego zarządzenie z dnia 4 grudnia 1990r.)”.

Uzasadnienie zmiany:

Powodem zmiany jest fakt, że odniesienia do cytowanych powyżej aktów prawnych są bez znaczenia w kontekście tego punktu, zgodnie z art. 7 ust. 1 lit. c) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

## 2. Skreślenie akapitu dotyczącego obszaru produkcji.

Zmieniono pkt C specyfikacji produktu (Obszar geograficzny) oraz pkt 4 jednolitego dokumentu (Zwięzłe określenie obszaru geograficznego).

Zmiana obejmuje usunięcie akapitu dotyczącego obszaru produkcji oraz terenów, które go stanowią; równocześnie dodaje się w akapicie odnoszącym się do obszaru hodowli sformułowanie „oraz produkcji produktu objętego ChOG”, nadając mu następujące brzmienie:

„Obszar hodowli bydła należącego do rasy A vileña-Negra Ibérica oraz produkcji produktu objętego ChOG obejmuje następujące okręgi rolnicze (pogrupowane według prowincji i wspólnot autonomicznych):

Wspólnota autonomiczna Andaluzji:

Córdoba: Pedroches, La Sierra i Campiña Baja.

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sevilla: Sierra Norte.

Wspólnota Autonomiczna Aragonii:

Teruel: Serranía de Albarracín i Maestrazgo.

Wspólnota autonomiczna Kastylii-La Manchy:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos.

Guadalajara: Wszystkie okręgi.

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra- Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa, Montes de los Yébenes.

Wspólnota autonomiczna Kastylii i León:

Ávila: Wszystkie okręgi.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño i Sahagún.

Palencia: Guardo i Cervera.

Salamanca: Wszystkie okręgi.

Segovia: Wszystkie okręgi.

Soria: Pinares.

Valladolid: centrum, południe, południowy wschód.

Zamora: Sayago i Duero Bajo.

Wspólnota autonomiczna Estremadury:

Cáceres: Wszystkie okręgi.

Badajoz: Wszystkie okręgi.

Wspólnota autonomiczna La Rioja: Wszystkie okręgi.

Wspólnota Madrytu:

Lozoya Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana i Sur Occidental.”

Uzasadnienie zmiany:

Zmiana zrównuje obszar produkcji z obszarem hodowli, tym samym niosąc za sobą poszerzenie obszaru geograficznego produkcji do następujących okręgów rolniczych (pogrupowanych według prowincji i wspólnot autonomicznych):

Wspólnota autonomiczna Andaluzji:

Córdoba: okręgi Pedroches, La Sierra i Campiña Baja

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sevilla: Sierra Norte.

Wspólnota autonomiczna Aragonii:

Teruel: Serranía de Albarracín i Maestrazgo.

Wspólnota autonomiczna Kastylii-La Manchy:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos.

Guadalajara: wszystkie okręgi.

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra- Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa, Montes de los Yébenes.

Wspólnota autonomiczna Kastylii i León:

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño i Sahagún.

Palencia: Guardo i Cervera.

Soria: Pinares.

Zamora: Sayago i Duero Bajo.

Wspólnota autonomiczna Estremadury:

Cáceres: wszystkie okręgi (wcześniej wyłącznie Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia i Hervás).

Badajoz: wszystkie okręgi (wcześniej wyłącznie Mérida, Badajoz i Olivenza).

Wspólnota autonomiczna La Rioja: wszystkie okręgi.

Dodane obszary mają te same cechy co okręgi, które już wcześniej stanowiły część obszaru produkcji określonego w specyfikacji produktu.

Uzasadnienie zmiany wynika z potrzeby zrównania obszaru produkcji z obszarem hodowli, żeby zapewnić bardziej zrównoważony i racjonalny ekologicznie system produkcji oraz hodowli.

Produkcja obejmuje ubój, obróbkę i wytapianie, które odbywają się przed wysyłką „Carne de Ávila”. Zaproponowana zmiana zrównuje obszar produkcji z obszarem hodowli, tym samym poszerzając ten pierwszy. Pozwoli to podmiotom na dokonywanie uboju zwierząt bez konieczności przewożenia ich z jednego obszaru na inny, redukując tym samym przewóz zwierząt i, przede wszystkim, emisję CO<sub>2</sub> przy wytwarzaniu produktu objętego oznaczeniem. Pozwoli to jednocześnie na redukcję kosztów ponoszonych przez podmioty.

Zaproponowana zmiana wpłynie na poprawienie rozwoju obszarów wiejskich, podniesienie wynagrodzenia podmiotów oraz realizację celów zrównoważonego rozwoju w ramach przyszłej wspólnej polityki rolnej (WPR) Unii, które zostały wyznaczone w komunikacie Komisji z 29 listopada 2017 r. pt. „Przyszłość żywności i rolnictwa – elastyczna, sprawiedliwa i zrównoważona wspólna polityka rolna” na okres po 2020 roku. Cele te obejmują modernizację oraz zrównoważony rozwój, w tym o charakterze gospodarczym, społecznym, środowiskowym oraz związanym z klimatem obszarów rolnych, leśnych i wiejskich oraz wspierają redukcję obciążenia administracyjnego beneficjentów, które wynikają z prawodawstwa Unii.

Komunikat i wspomniane powyżej cele doprowadziły ostatecznie do przyjęcia rozporządzenia (UE) 2021/2117 z dnia 2 grudnia 2021 r. zmieniającego rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 251/2014 i (UE) nr 228/2013, które wprowadziło w rozporządzeniu (UE) nr 1151/2012 przepisy gwarantujące większe zrównoważenie systemów hodowli z tym znakiem jakości.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

## JEDNOLITY DOKUMENT

## „Carne de Ávila”

Nr UE: PGI-ES-0093-AM03 - 28.02.2024 r.

ChNP ( ) ChOG (X)

**1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**

„Carne de Ávila”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

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

Bydło, z którego można pozyskać mięso spełniające kryteria, musi albo należeć do rasy Avileña-Negra Ibérica, albo pochodzić z pierwszej krzyżówki samic rasy Avileña -Negra Ibérica z ojcami należącymi do zdomowionych ras Charolaise lub Limousine.

Bydło dzieli się na kategorie w zależności od wieku:

ternera (cielę): ma zostać poddane ubojowi w wieku maksymalnie 12 miesięcy, przy czym pozostawało przy matce przez co najmniej pięć miesięcy;

añojo (roczniak rzeźny): odsadzony w wieku co najmniej pięciu miesięcy; ma zostać poddany ubojowi w wieku od 12 miesięcy do 24 miesięcy;

novillo (młody byk): ma zostać poddany ubojowi w wieku 24–48 miesięcy.

Tusze, które mogą zostać objęte ChOG, muszą znajdować się w europejskiej klasyfikacji w klasie uformowania tuszy między U+ i O i mieć stopień pokrycia tłuszczem między 2 i 4.

Wołowina z tych zwierząt jest jędrna w dotyku i lekko wilgotna, o delikatnej konsystencji. Ma żywą barwę, od jasnoczerwonej do purpurowoczerwonej, z tłuszczem o barwie od białej do kremowej.

Mięso „Carne de Ávila” musi dojrzewać przez co najmniej cztery dni.

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

Bydło jest hodowane ekstensywnie lub w ramach praktyki sezonowego pasterstwa wędrownego, z wykorzystaniem lokalnych zasobów pastwiskowych i leśnych (pędy roślin i żołądzie). Sezonowe pasterstwo wędrowne to dawny system hodowli, w którym wykorzystuje się zasoby naturalne, przemieszczając zwierzęta gospodarskie między różnymi, uzupełniającymi się miejscami w różnych porach roku: od pastwisk górskich latem i jesienią, po porośnięte ostrolistnymi i korkowymi dębami tereny dehesa zimą i wiosną. Bydło jest hodowane ekstensywnie, przy niskiej obsadzie inwentarza – wynoszącej średnio 0,2–0,4 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza na hektar – na tradycyjnych dla tej rasy pastwiskach, które, w przeciwnym razie, byłyby bardzo trudne w użytkowaniu. W okresach niedoboru bydło jest karmione suplementami żywnościowymi, które zawierają zboża, źródła białka i inne surowce, zawsze pochodzenia roślinnego, jak również niezbędne minerały i witaminy.

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

Obszar geograficzny opisany w pkt 4 odpowiada obszarowi, na którym zwierzęta, które mają zostać poddane ubojowi, rodzą się, są hodowane i tuczone, w tych samych gospodarstwach, gdzie stosuje się hodowlę ekstensywną matek będących samicami przeznaczonymi do rozrodu.

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

Każda tusza objęta tą nazwą posiada zestaw etykiet umożliwiających identyfikację i śledzenie tusz, ich części i porcji. System etykietowania jest następujący:

- 1) etykiety na tusze, które zawierają informacje wyszczególnione dalej z wyjątkiem rodzaju części;
- 2) etykiety na części, które zawierają wymagane informacje, jak również rodzaj części (np. goleń, zrazowa górna/dolna);
- 3) jeżeli części są wysyłane w porcjach, oznacza się je ponumerowanymi etykietami dodatkowymi wydawanymi przez Radę Regulacyjną, tym samym umożliwiając przeprowadzenie kontroli identyfikowalności;
- 4) numer referencyjny, identyfikacja przez radę regulacyjną, identyfikacja urzędowa, opis kawałka, data uboju, pochodzenie, numer zezwolenia, miejsce rozbioru, numer tuszy, logotyp Rady Regulacyjnej ds. „Carne de Ávila”, unijne logo ChOG, kod kreskowy i nazwa, pod którą wołowina jest wprowadzana do obrotu (ternera [cielęcina], añojo [mięso roczniaka rzeźnego] lub novillo [mięso młodego byka]).



#### 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar hodowli bydła należącego do rasy Avileña-Negra Ibérica oraz produkcji produktu objętego ChOG obejmuje następujące okręgi rolnicze (pogrupowane według prowincji i wspólnot autonomicznych):

Wspólnota autonomiczna Andaluzji:

Córdoba: okręgi Pedroches, La Sierra i Campiña Baja

Huelva: Sierra.

Jaén: Sierra Morena.

Sevilla: Sierra Norte.

Wspólnota Autonomiczna Aragonii:

Teruel: Serranía de Albarracín i Maestrazgo.

Wspólnota autonomiczna Kastylii-La Manchy:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo Calatrava, Montes Sur, Pastos.

Guadalajara: wszystkie okręgi.

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra Toledo, La Jara, Montes de Nava Hermosa, Montes de los Yébenes.

Wspólnota autonomiczna Kastylii i León:

Ávila: wszystkie okręgi.

Burgos: Demanda.

León: La Montaña de Riaño i Sahagún.

Palencia: Guardo i Cervera.

Salamanca: Wszystkie okręgi.

Segovia: Wszystkie okręgi.

Soria: Pinares.

Valladolid: centrum, południe, południowy wschód.

Zamora: Sayago i Duero Bajo.

Wspólnota autonomiczna Estremadury:

Cáceres: wszystkie okręgi.

Badajoz: wszystkie okręgi.

Wspólnota autonomiczna La Rioja: wszystkie okręgi.

Wspólnota Madrytu:

Lozoya Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana i Sur Occidental.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Krajobraz

Obszary górskie charakteryzują się nierównym ukształtowaniem terenu i złożoną topografią – występują w nich wysokie doliny, wąskie wąwozy, poszarpane szczyty i szerokie płaskowyże, na których niekiedy występują wichury i zamiecie. Tereny dehesa to rozległe, łagodnie pofałdowane równiny położone na wysokości 300–1 200 m n.p.m.

Warunki klimatyczne

Na przedmiotowym obszarze występują istotne różnice pod względem klimatu, biorąc pod uwagę szerokie występowanie tej rasy, obszary, na których się ona zdomowała, oraz sposób przemieszczania bydła w ramach praktyki sezonowego pasterstwa wędrownego. Wypas bydła odbywa się na terenach dehesa, w dolinach i górach, gdzie lata są chłodne, a zimy bardzo zimne z silnymi mrozami. Natomiast tereny dehesa ogólnie charakteryzują się gorącymi, suchymi latami i łagodnymi zimami.

Roślinność

Praktyki hodowli rasy Avileña-Negra Ibérica są związane z systemem dehesa, w którym dominują pastwiska, obszary uprawne, zarośla i lasy.

Istnieją tereny dehesa służące tylko do wypasu, tereny dehesa mieszane (tj. wykorzystywane pod uprawy i jako pastwiska) oraz zagajniki. Zarośla składające się z dębu szypułkowego i ostrolistnego oraz jałowca sabińskiego i pospolitego porastają znaczne części terenów dehesa wykorzystywanych tylko do wypasu – występuje na nich niewiele drzew i obszerne pastwiska. Na terenach dehesa mieszanych, które służą zarówno jako grunty pod uprawy, jak i jako pastwiska, występują dęby, w tym dęby ostrolistne, oraz łąki, a bydło może karmić się pożywieniem z drzew (żołędzie i pędy) i z resztek pozostałych na rzyskach.

Na górskich użytkach zielonych dominują lasy sosnowe, które przez część roku pokryte są śniegiem, co wymusza praktykę sezonowego pasterstwa wędrownego.

#### Specyfika produktu

Wołowina objęta ChOG „Carne de Ávila” ma następujące cechy:

Wołowina z tych zwierząt jest jędrna w dotyku i lekko wilgotna, o delikatnej konsystencji. Ma żywą barwę, od jasnoczerwonej do purpurowoczerwonej, z tłuszczem o barwie od białej do kremowej, a także jest powszechnie ceniona za swoją kruchość oraz intensywność i wysoką jakość smaku.

Korelacja między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

Samice rodzimej rasy Avileña-Negra Ibérica są od bardzo dawna doskonale przystosowane do hodowli na przedmiotowym obszarze geograficznym, a liczebność osobników tej rasy w całym pogłowie zwierząt gospodarskich jest coraz większa.

Bydło tej rasy, początkowo wykorzystywane jako zwierzęta pociągowe, zaczęło być hodowane na wołowinę, gdy uprawa roślin stała się zmechanizowana. W rezultacie wprowadzono jako reproduktory inne rasy bydła mięsnego, z których najpowszechniej wykorzystywane są Charolaise i Limousine.

Hodowla tej rodzimej rasy bydła, która tak dobrze dostosowała się do lokalnych warunków środowiska, jest głównym sposobem wykorzystania zasobów naturalnych takich jak roślinność, łąki, pasze zielone, pędy i żołądzie. Zróżnicowana dieta matek i szczególne cechy rasy Avileña-Negra Ibérica oraz zwierząt z pierwszej krzyżówki z rasami o lepszej budowie pozwalają uzyskać wyjątkową wołowinę. Znajduje się ona wśród najbardziej cenionych mięs, w szczególności ze względu na swoją delikatność, intensywny smak i jego jakość oraz mocną barwę od jasnoczerwonej do purpurowoczerwonej. Zasadniczo właściwości tej wołowiny wynikają ze środowiska, rodzaju dostępnego pożywienia, co jest możliwe dzięki doskonałemu przystosowaniu rasy do systemu hodowli stosowanego na danym obszarze geograficznym, jak również z cech charakterystycznych samej rasy.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/htm/IGP-carne-de-avila-modific-mayor.aspx>

---