



C/2024/6006

9.10.2024

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/2024/6006)

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

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)

Ternasco de Aragón

Nr UE: PGI-ES-0096-AM02 - 9.7.2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

Ternasco de Aragón

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Hiszpania

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

RZĄD ARAGONII – DEPARTAMENT ROLNICTWA, ZWIERZĄT GOSPODARSKICH I ŚRODOWISKA NATURALNEGO – DYREKCJA GENERALNA DS. JAKOŚCI I BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI

4. Opis zatwierdzonych zmian

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

Zmiany opisane i uzasadnione poniżej nie wiążą się ze zmianą nazwy chronionego oznaczenia geograficznego ani zmianą stosowania tej nazwy. Nie stwarzają one ryzyka unieważnienia związku ani nie pociągają za sobą nowych ograniczeń przy wprowadzaniu produktu do obrotu. Zmiany te są zatem „zmianami standardowymi” w rozumieniu art. 53 ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych.

1. Poprawki redakcyjne sformułowań dotyczących paszy dla zwierząt

Poprawiono sformułowania dotyczące paszy dla zwierząt, aby dostosować je do obecnych terminów zawartych w przepisach dotyczących pasz. Zmiana ta ma wpływ na opis produktu (pkt B specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu).

Uzasadnienie:

Zgodność z przepisami regulującymi wprowadzanie do obrotu i stosowanie pasz.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Zniesienie minimalnego okresu karmienia

Usuwa się minimalny okres karmienia naturalnego wynoszący 40 dni.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Zmiana ta ma wpływ na opis produktu (pkt B specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu).

Uzasadnienie:

Czas trwania okresu karmienia zależy od rozwoju anatomicznego i fizjologicznego jagniąt oraz od ich zdolności do rozpoczęcia spożywania żywności w postaci stałej i rozpoczęcia wypasu, a także od rozwoju zębów i układu trawiennego u jagniąt. Nie ma dowodów naukowych na to, że minimalny okres karmienia jagniąt musi wynosić 40 dni. Gdy zwierzę nabywa umiejętność samodzielnego spożywania żywności w postaci stałej, może zostać odsadzone od matki, chociaż nie uniemożliwia to uzupełniania jego diety mlekiem matki do czasu uboju.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Zwiększenie maksymalnej masy tuszy

Maksymalną masę tuszy zwiększono do 13 kg.

Zmiana ta ma wpływ na opis produktu (pkt B specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu).

Uzasadnienie:

Obecna specyfikacja przewiduje, że tusza musi ważyć od 8,0 kg do 12,5 kg. Obecne systemy produkcji i postępy w doskonaleniu genetycznym pozwalają uzyskać tusze ważące o pół kilograma więcej, przy jednoczesnym zachowaniu cech i właściwości „Ternasco de Aragón” określonych w specyfikacji produktu. Ponadto zmiana ta umożliwi zaspokojenie potrzeb niektórych rynków, które wymagają tusz o masie do 13 kg.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. Włączenie podrobów jagnięcych jako produktów chronionych

Podroby jagnięce włączono jako produkty objęte ChOG „Ternasco de Aragón”.

Zmiana ta ma wpływ na opis produktu (pkt B specyfikacji produktu i pkt 3.2 jednolitego dokumentu).

Uzasadnienie:

Jedynym produktem objętym ChOG w obecnej specyfikacji produktu jest świeże mięso. Podroby jagnięce są jednak częścią tradycyjnej kuchni, wysoko cenioną przez konsumentów. Dostępne dowody wskazują, że rośnie popyt na przepisy i potrawy z wykorzystaniem podrobów. Ochrona podrobów przez objęcie ChOG zwiększy ich wartość z uwagi na gwarancję jakości i pochodzenia, jaką zapewnia tego rodzaju uznanie. Zwiększy to zaufanie konsumentów, a w konsekwencji popyt.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. Aktualizacja identyfikacji produktów chronionych

Zaktualizowano opis identyfikacji produktów objętych ChOG, gwarantujący pochodzenie produktu.

Zmiana ta ma wpływ na elementy świadczące o pochodzeniu produktu z danego obszaru (pkt D specyfikacji produktu). Zmiana ta dotyczy pkt 3.6 jednolitego dokumentu.

Uzasadnienie:

Aby lepiej zagwarantować pochodzenie produktu, w ostatnich latach wprowadzono ulepszenia w systemach identyfikacji produktu chronionego, w szczególności w przypadku tusz oznaczonych atramentem jako „TA”. W związku z powyższym uznaje się za właściwe włączenie opisu tych metod do specyfikacji produktu. Określono również metodę identyfikacji podrobów, zapewniając tym samym gwarancję ich pochodzenia.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. Poprawa sposobu, w jaki sformułowano opisy etapów związanych z uzyskaniem produktu

Rozszerzono i poprawiono sposób sformułowania opisów etapów związanych z uzyskaniem produktu.

Zmiana ta dotyczy sekcji E specyfikacji produktu. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Uzasadnienie:

Dodaje się bardziej szczegółowy opis etapów związanych z uzyskaniem produktu, w szczególności uboju i wypatroszania. Ponadto dodano formy prezentacji (hurt lub pakowanie) i wprowadzania produktu do obrotu, co umożliwiło wprowadzanie do obrotu chronionego produktu schłodzonego, mrożonego lub głęboko mrożonego. Są to normalne metody konserwacji produktów mięsnych, które nie zmieniają ich właściwości odżywczych ani organoleptycznych. Należy zatem usunąć maksymalny okres przechowywania wynoszący 6 dni, określony w obowiązującej specyfikacji produktu.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

7. Usunięcie odniesień do przetwarzania z opisu związku

Odniesienia do przetwarzania zostały usunięte z opisu związku między produktem a obszarem geograficznym.

Zmiana ta dotyczy sekcji F specyfikacji produktu. Nie ma ona wpływu na jednolity dokument.

Uzasadnienie:

Obecna specyfikacja produktu określa związek produktu z obszarem na podstawie trzech podpunktów: aspekty historyczne, aspekty środowiska naturalnego oraz systemu produkcji i przetwarzania.

Produkt objęty ChOG należy do klasy 1.1, mięso świeże (i podroby), w związku z czym nie jest przetwarzany. Jest to zgodne z przepisami prawodawstwa dotyczącego żywności pochodzenia zwierzęcego, w których do opisu procedur uzyskiwania produktu przetworzonego używa się słowa „przetwarzanie”.

W związku z tym nie ma potrzeby wymieniania systemów przetwarzania w odniesieniu do związku.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. Aktualizacja identyfikacji tusz i uwzględnienie możliwości używania logo na przetworzonej żywności zawierającej produkt objęty ochroną

Szczegółowa identyfikacja tusz jest uwzględniona zgodnie z poprawką „Aktualizacja identyfikacji produktów chronionych” opisaną w pkt 4.5 niniejszego dokumentu.

Prawo do używania logo ChOG obejmuje również żywność przetworzoną, której składniki obejmują produkt objęty ChOG. Zmiana ta dotyczy etykietowania produktu (pkt H specyfikacji produktu oraz pkt 3.6 jednolitego dokumentu).

Uzasadnienie:

Podobnie jak w przypadku powyższej zmiany uznaje się za konieczne włączenie do punktu dotyczącego etykietowania produktów, zarówno w specyfikacji produktu, jak i w jednolitym dokumencie, identyfikacji tusz „Ternasco de Aragón” za pomocą liter „TA”. Środek ten zapewni konsumentom większe gwarancje i zaufanie, a także poprawi system kontroli i certyfikacji produktów.

Ponadto istnieje znaczne zapotrzebowanie ze strony niektórych podmiotów, które chciałyby wykorzystywać w produkowanej przez siebie żywności składniki chronione oznaczeniem geograficznym, co zapewnia wartość dodaną, z której korzystają wszystkie podmioty wytwarzające produkt przetworzony, producent produktu objętego ochroną i konsumenci.

Na etykiecie produktu należy zatem umieścić prawidłową identyfikację, zapobiegającą wprowadzaniu konsumentów w błąd, tj. zapewniającą, że odniesienie do oznaczenia jest zgodne z uczciwymi praktykami handlowymi i nie osłabia ani nie umniejsza renomy produktu objętego tym oznaczeniem geograficznym.

W związku z powyższym, mając na uwadze obecne zalecenia Komisji zawarte w Wytycznych w sprawie etykietowania środków spożywczych wykorzystujących chronione nazwy pochodzenia (ChNP) i chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) jako składniki, a także biorąc pod uwagę fakt, że nowe rozporządzenie w sprawie oznaczeń geograficznych i systemów jakości, które ma zostać zatwierdzone, będzie zawierać przepisy dotyczące stosowania oznaczenia geograficznego w nazwie handlowej produktu przetworzonego, którego składnikiem jest produkt objęty oznaczeniem geograficznym, możliwość stosowania logo ChOG została włączona do specyfikacji produktu dla podmiotów wytwarzających środki spożywcze, których skład obejmuje produkt chroniony, zgodnie z podręcznikiem Rady Regulacyjnej dotyczącym identyfikacji wizualnej i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danym czasie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

Ternasco de Aragón

Nr UE: PGI-ES-0096-AM02 - 9.7.2024

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

Ternasco de Aragón

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Kod Nomenklatury scalonej

02 – MIĘSO I PODROBY JADALNE

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

Jagnięcina pochodząca ze zwierząt następujących ras: „Rasa Aragonesa”, „Ojinegra de Teruel”, „Roya Bilbilitana”, „Maellana” i „Ansotana”. „Ternasco de Aragón” musi pochodzić z jagniąt dowolnej płci. Jagnięta muszą być karmione w stajniach mlekiem matki uzupełnionym, jeśli jest to pożądane, białą słomą, paszą lub surowcami, z których pasza się składa. Odsadzanie może mieć miejsce, gdy zwierzę jest w stanie samodzielnie spożywać żywność w postaci stałej.

Masa tuszy wynosi 8,0–13,0 kg. Profil prostoliniowy, lekko wypukły, z zaokrąglonymi brzegami.

Zewnętrzny tłuszcz koloru białego, o jędrnej konsystencji. Tłuszcz jamy ciała ma kolor biały i pokrywa co najmniej połowę nerki, lecz nigdy jej całość. Delikatne, soczyste i miękkie mięso o barwie blad różowej i infiltracji tłuszczu rozpoczynającej się na poziomie śródmięśniowym.

W zakres wchodzi podroby z przesyłek lub partii jagniąt przeznaczonych na produkt objęty ChOG.

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

Żadne nie ma zastosowania.

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

Właściwości organoleptyczne mięsa ternasco wiążą się z określonym środowiskiem naturalnym i systemem produkcji, co oznacza, że etapy produkcji i hodowli jagniąt odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

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

Produkt przeznaczony do spożycia musi być opatrzony znakiem identyfikacyjnym lub etykietą, którymi opatruje się produkt w zarejestrowanej rzeźni lub w siedzibie zarejestrowanego przedsiębiorstwa wprowadzającego do obrotu i których nie wolno używać ponownie.

Ponadto tusze oznakowuje się symbolem „TA” naniesionym atramentem wielokrotnie, w regularnych odstępach, wzdłuż łopatki, żebra i nogi na każdej z dwóch półtuszy; inne części mogą być oznakowane, jeżeli zostanie to uznane za konieczne w celu zapewnienia identyfikowalności produktu.

Na etykietach należy umieszczać logo ChOG z nazwą „Ternasco de Aragón”.

Żywność przetworzona, której składniki zawierają produkt objęty ChOG, może być opatrzona logo i adnotacją o produkcie uwzględnionym na etykiecie, zgodnie z wydanym przez Radę Regulacyjną podręcznikiem dotyczącym identyfikacji wizualnej.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar hodowli owiec znajduje się we Wspólnocie Autonomicznej Aragonii.

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

W Aragonii panuje klimat śródziemnomorski kontynentalny: umiarkowany suchy i wietrzny na centralnym obszarze depresji oraz zimniejszy i wilgotny w Pirenejach i łańcuchu Gór Iberyjskich. Średnie roczne temperatury w środkowej części depresji wahają się od 14 do 15 °C. Temperatura spada o kilka stopni na obszarach pogórza (powyżej 500 m).

Rolnicze i klimatyczne cechy Aragonii przyczyniły się do rozwoju ważnego podsektora owczego, ponieważ owca jest jedynym gatunkiem zdolnym do dostosowania się do rzadkiego i sezonowego wzrostu trawy.

5.2. Specyfika produktu

„Rasa Aragonesa” dostarcza jagniąt doskonale uformowanych jeśli chodzi o skład tkanki tuszy; zwierzęta tej rasy osiągają średnio 25 % tłuszczu wśród samców i samic przy masie tuszy wynoszącej 10,74 kg.

Ta szybkość dojrzewania dotyczy również innego oryginalnego genotypu aragońskiego – grupy „Roya Bilbilitana”, która w przypadku rodzaju ternasco również ma podobną szybkość dojrzewania oraz 26,6 % tłuszczu u obu płci, których tusze mają masę 10,6 kg. W przypadku rasy „Ojinegra de Teruel” w tuszy stwierdzono procentowe udziały złogów tłuszczowych podobne do tych u powyższych ras. Podobnie jest w przypadku ras „Maellana” i „Ansotana”, które były wcześniej ekotypami rasy „Rasa Aragonesa”.

Ten udowodniony fakt wcześniejszego dojrzewania stanowi prawdziwy czynnik odróżniający w stosunku do pozostałych ras.

Z tego powodu jakość „Ternasco de Aragon” z przytoczonych genotypów jest inna i wyższa niż jakość mięsa ze zwierząt innych ras.

Dzięki karmieniu jagniąt paszą w połączeniu z mlekiem matki uzyskuje się wykończenie tuszy ternasco (skład tkanki, rozkład, kolor, konsystencja tłuszczu, delikatność i „bukiet” mięsa) przy wskazanych masach i w zależności od aragońskich ras wymienionych powyżej.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub też jakością, renomą lub innymi szczególnymi właściwościami produktu (w przypadku ChOG)

Nazwa „ternasco” jest znana w Aragonii od niepamiętnych czasów i jest ona powszechnie stosowana w odniesieniu do charakterystycznych dla regionu jagniąt najczęściej wykorzystywanych do uboju. Podobnie poza wspomnianym obszarem mięso ternasco cieszy się uznaniem ze względu na swoje pochodzenie i wysoką jakość, a jest to bezpośrednio konsekwencją zastosowania w produkcji określonych ras owiec, traw użytych w hodowli i masy ubojowej wyhodowanych jagniąt.

Z uwagi na tę renomę termin „ternasco” i jego rozszerzenie „ternasca”, oznaczają „młody i delikatny” w żargonie kultury aragońskiej; choć może się to wydawać nietypowe, jest kolejnym potwierdzeniem niekwestionowanej jakości produktu końcowego.

Warunki klimatu kontynentalnego panujące w przedmiotowym obszarze o ubogiej roślinności (niewielkie opady, silne wiatry i duże różnice temperatur) sprzyjają hodowli pięciu rodzimych ras, których główną cechą charakterystyczną jest szybka dojrzałość. Ponieważ jagnięta osiągają optymalny stopień utuczenia w bardzo młodym wieku, ich mięso jest cenione za wysoką jakość.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-protégida-ternasco-aragon>
