



C/2024/7097

25.11.2024

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/2024/7097)

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

„Carne dos Açores”

Nr UE: PGI-PT-0155-AM01 - 27.08.2024 r.

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Carne dos Açores”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Portugalia

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

Oświadczenie wyjaśniające, dlaczego zmiana lub zmiany wchodzą w zakres definicji zmiany standardowej:

Proponowana zmiana jest zmianą standardową, ponieważ nie obejmuje zmiany nazwy, nie obejmuje zmiany związku między „Carne dos Açores” a obszarem geograficznym ani nie ogranicza wprowadzania produktu do obrotu.

1. Opis produktu

Zmiana w punkcie „Opis produktu” w celu dostosowania produktu do nowych potrzeb rynku.

Wymóg przeprowadzania rozbioru na Azorach, które stanowią archipeląg złożony z dziewięciu wysp, ma na celu poprawę kontroli jakości, koncentrację wartości dodanej i optymalizację wysyłki produktów, z uwzględnieniem oddalenia od rynku i logistyki transportu morskiego między tymi dziewięcioma wyspami a właściwymi rynkami.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Właściwości

Rozporządzenie (UE) nr 1308/2013 nie odnosi się do limitów masy dotyczących kategorii bydła, wobec czego wydaje się, że masa przy uboju nie ma znaczenia dla opisu właściwości mięsa. Dlatego usunięto limity masy tuszy dotyczące różnych kategorii wiekowych.

Usunięto uformowanie tuszy i okrywą tłuszczową z kategorii „cielęcina”, ponieważ kategoria ta nie została sklasyfikowana w obowiązujących przepisach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Do wszystkich kategorii włączono klasę uformowania S kategorii zgodnie z aktualną skalą unijną, podobnie jak klasy okrywy tłuszczowej 4 i 5, co ma znaczenie dla wprowadzania do obrotu i docierania do nowych nisz rynkowych.

Wprowadzono wołowinę o klasie uformowania P z myślą o przetwarzaniu na mięso mielone, co zwiększa wartość produktu.

Włączenie wykastrowanych samców umożliwia wprowadzanie do obrotu samców, które są chowane i osiągają dojrzałość ubojową na pastwiskach razem z samicami, bez uszczerbku dla jakości mięsa.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Prezentacja handlowa

Włączenie ćwierćtuszy i mięsa mielonego w celu reagowania na rynek i podniesienia wartości produktu.

Włączenie głębokiego mrożenia, co pozwala dotrzeć na nowe rynki dzięki usunięciu ograniczeń związanych z odległością, ponieważ Azory są najbardziej oddalonym regionem UE.

Usunięcie opisu kawałków mięsa w celu zmniejszenia ograniczeń prezentacji handlowej.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

4. Włączenie pkt 2.4 „Rozbiór i pakowanie” oraz pkt 2.5 „Pasze”

Rozbiór i pakowanie na Azorach wzmacnia związek z miejscem pochodzenia produktu i kontrolę identyfikowalności.

Metoda produkcji mięsa nie wymaga wykorzystania konkretnych ras ani krzyżówek, obejmuje głównie zwierzęta ras wolno rosnących, średni wiek ubojowy wynosi 15 miesięcy (byczki), a liczba i jakość pastwisk są uzależnione od czynników sezonowych. Karmienie paszą w końcowym okresie tuczu ujednolica tusze i podnosi jakość mięsa.

System ten umożliwia grupowanie bydła z gospodarstw, które nie posiadają niezbędnych urządzeń, w szczególności na wyspach, na których produkcja trawy jest w znacznym stopniu sezonowa. W ten sposób można ograniczyć transport morski żywych zwierząt. System przyczyni się do poprawy hodowli, zwiększenia liczby zwierząt poddanych ubojowi oraz koncentracji wartości dodanej w regionie.

Dieta jest typową dietą paszową i uwzględnia pochodzące z tego regionu paszę konserwowaną oraz kiszonkę z kukurydzy, co prowadzi do pełnego wykorzystania zasobów własnych.

Zarówno czas trwania końcowego okresu tuczu, jak i dieta pozwalają zachować skład i walory dietetyczne mięsa poprzez wypas/karmienie paszami.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

5. Gwarancja pochodzenia geograficznego produktu

Wniosek przewiduje uproszczenie brzmienia.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

6. Opis metody uzyskiwania produktu zgodnie z autentycznymi i niezmiennymi lokalnymi metodami

Usunięto zdjęcia z załącznika 1.

Uwzględniono możliwość karmienia paszą w końcowym okresie tuczu. Nie wiąże się to ze zmianą szczególnych właściwości „Carne dos Açores”, ponieważ metoda produkcji mięsa nie wymaga wykorzystania konkretnych ras ani krzyżówek, obejmuje głównie zwierzęta ras wolno rosnących, których średni wiek ubojowy wynosi 15 miesięcy (byczki), a liczba i jakość pastwisk są uzależnione od czynników sezonowych. Karmienie paszą w końcowym okresie tuczu ujednolica tusze i podnosi jakość mięsa.

System ten umożliwia grupowanie bydła z gospodarstw, które nie posiadają niezbędnych urządzeń, w szczególności na wyspach, na których produkcja trawy jest w znacznym stopniu sezonowa. W ten sposób można ograniczyć transport morski żywych zwierząt. System przyczyni się do poprawy hodowli, zwiększenia liczby zwierząt poddanych ubojowi oraz koncentracji wartości dodanej w regionie.

Dieta jest typową dietą paszową i uwzględnia pochodzące z tego regionu paszę konserwowaną oraz kiszonkę z kukurydzy, co prowadzi do pełnego wykorzystania zasobów własnych.

Czas trwania końcowego okresu tuczu i dieta pozwalają zachować skład oraz walory dietetyczne mięsa poprzez wypas/karmienie paszami.

Wprowadzono została maksymalną liczebność stada wynoszącą 2,5 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza na hektar wykorzystywanej rolnej powierzchni paszowej. Umożliwia to utrzymanie systemów ekstensywnych i półekstensywnych, typowych dla tej metody produkcji.

Uproszczone brzmienie.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. Elementy decydujące o związku między produktem a środowiskiem geograficznym

Usunięto załącznik II zawierający przepis na potrawkę.

Z załącznika usunięto zdjęcia, a niektóre z nich włączono do tekstu.

Odniesienia historyczne do klimatu podsumowano w bardziej zwięzłym tekście, który obejmuje wszystkie elementy dotyczące czynników naturalnych mających wpływ na produkcję mięsną.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

8. Jednostka kontrolna i certyfikująca

Punkt ten zmieniono w celu dostosowania nagłówka i treści do przepisów dotyczących kontroli urzędowych zatwierdzonych rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. (kontrole urzędowe).

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

9. Etykietowanie

Zmiana ta ma na celu uproszczenie i dostosowanie treści do obowiązujących przepisów oraz usunięcie obowiązków określonych w przepisach ogólnych.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

10. Wkład w zrównoważony rozwój

Dodano, ponieważ mięso „Carne dos Açores” przyczynia się do zrównoważonego rozwoju środowiskowego, społecznego i gospodarczego.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Carne dos Açores”

Nr UE: PGI-PT-0155-AM01 - 27.08.2024 r.

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Carne dos Açores”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

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**

Nazwa „Carne dos Açores” odnosi się do mięsa bydła urodzonego, hodowanego, ubitego i poddanego rozbiorowi w Regionie Autonomicznym Azorów zgodnie z tradycyjnymi praktykami określonymi poniżej.

Mięso „Carne dos Açores” jest delikatne, cechuje się niewielką zawartością tłuszczu śródmięśniowego, wysokim współczynnikiem soczystości, miękką konsystencją oraz charakterystycznym aromatem i smakiem, typowymi dla tradycyjnych metod produkcji, tj. rodzaju karmienia i sposobu wypasu. Posiada następujące właściwości:

3.2.1. *Cielęcina*

Wiek ubojowy zwierzęcia: co najmniej 5 miesięcy i mniej niż 9 miesięcy;

barwa tłuszczu: od białej do kremowej;

barwa mięsa: różowawa.

3.2.2. *Młode bydło*

Wiek ubojowy zwierzęcia: byczki w wieku co najmniej 9 miesięcy i poniżej 24 miesięcy oraz jałówki;

barwa tłuszczu: barwa kości słoniowej;

barwa mięsa: od czerwonej do ciemnoczerwonej;

klasyfikacja tuszy: klasy uformowania S, E, U, R i O oraz okrywa tłuszczowa odpowiadająca klasom 2, 3, 4 i 5.

3.2.3. *Wykastrowane samce*

Wiek ubojowy zwierzęcia: wykastrowane samce w wieku co najmniej 12 miesięcy;

barwa tłuszczu: żółtawa;

barwa mięsa: ciemnoczerwona;

klasyfikacja tuszy: klasy uformowania S, E, U, R i O oraz okrywa tłuszczowa odpowiadająca klasom 2, 3, 4 i 5.

3.2.4. *Krowy*

Wiek ubojowy zwierzęcia: samice po ocieleniu;

barwa tłuszczu: żółtawa;

barwa mięsa: ciemnoczerwona;

klasyfikacja tuszy: klasy uformowania S, E, U, R, O i P oraz okrywa tłuszczowa odpowiadająca klasom 1–5.

3.3. **Pasza (wylącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)**

Dieta cieląt jest tradycyjna, obejmuje głównie mleko matki, co najmniej przez pierwsze 3 miesiące. Od tego wieku ich karmienie przebiega zgodnie z tradycyjną dietą, która składa się głównie z traw pochodzących z naturalnych lub ulepszonych pastwisk.

Przed osiągnięciem wieku ubojowego zwierzęta wypasa się na pastwiskach Azorów – zgodnie z tradycją. Dietę tę często uzupełniają kiszonka i siano z tych samych gospodarstw oraz koncentraty energetyczne i białkowe.

Produkty stosowane tradycyjnie jako uzupełnienie diety obejmują zboża (pszenicę, owies, jęczmień i kukurydzę), rośliny wysokobiałkowe (lubin żółty i słodki lubin), makuchy (soja i słonecznik), lucernę odwodnioną, pulpe cytrusową, pulpe i liście buraczane, liście orzecha ziemnego i gorzelniane wywary kukurydziane.

Rolnicy wypasają stada w naprzemiennych cyklach i przemieszczają je z jednego pastwiska na drugie za każdym razem, kiedy roślinność staje się rzadka lub pastwisko wymaga odnowienia.

Zwierzęta wypasa się w stadach o różnej liczebności, która jest zazwyczaj wyższa na niżej położonych obszarach i niższa na wyżej położonych obszarach, ale nie przekracza 2,5 dużej jednostki przeliczeniowej inwentarza na hektar.

Bez uszczerbku dla powyższego bydło mające więcej niż 12 miesięcy można w końcowym okresie tuczu karmić paszą, co zapewnia parametry zootechniczne, jednolitość tusz i jakość mięsa.

Dieta w ramach karmienia paszą w końcowym okresie tuczu składa się w 70 % z pasz konserwowanych lub kisonki z kukurydzy uzyskiwanych wyłącznie na obszarze geograficznym produkcji oraz w 30 % z koncentratu energetycznego i białkowego, przy uwzględnieniu wartości odżywczej paszy.

Dieta w ramach karmienia paszą w końcowym okresie tuczu trwa maksymalnie 100 dni.

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

Urodzenie, chów, ubój i rozbiór.

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

Mięso „Carne dos Açores” jest prezentowane w formie całych tusz, półtuszy, ćwierćtuszy, całych lub pokrojonych kawałków oraz w postaci mielonej.

Mrożenie/głębokie mrożenie dopuszcza się w przypadku całych lub pokrojonych kawałków mięsa oraz mięsa mielonego.

Wołowina pochodząca z tusz w klasie uformowania P według unijnej skali klasyfikacji tusz jest przeznaczona wyłącznie do przetworzenia na mięso mielone.

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

Etykieta musi zawierać słowa „Carne dos Açores IGP” [ChOG Carne dos Açores] lub „Carne dos Açores Indicação Geográfica Protegida” [Chronione oznaczenie geograficzne Carne dos Açores], symbol unijny oraz znak certyfikacji i znak identyfikacyjny jednostki kontrolnej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszarem geograficznym produkcji mięsa „Carne dos Açores” jest archipeląg Azorów, który obejmuje dziewięć wysp: Santa Maria, São Miguel, Terceira, São Jorge, Graciosa, Pico, Faial, Flores i Corvo.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Specyfika mięsa „Carne dos Açores” jest ściśle związana z obszarem geograficznym ze względu na łączne oddziaływanie korzystnych gleb, klimatu i cech hydrograficznych, warunków życia, obfitości naturalnych pastwisk oraz opracowanej przez rolników metody chowu dostosowanej do cech archipelagu.

Zwierzęta chowane w środowisku naturalnym żywią się głównie na pastwiskach regionu i spędzają znaczną część swojego życia na wolnym powietrzu w malowniczym otoczeniu. Środowisko to wpływa na ich rozwój i dobrostan.

W końcowym okresie tuczu proces odkładania się tłuszczu śródmięśniowego zostaje dopełniony przez utworzenie się warstwy tłuszczu na tuszy. Sprzyja to procesowi dojrzewania, a tym samym rozwojowi smaku i konsystencji.

Wczesne wypuszczanie zwierząt na trawę i prowadzenie ich przez pastwiska wraz z pięknym otoczeniem i minimalnymi okresami wypasu sprzyjają nabieraniu przez mięso „Carne dos Açores” swoistych cech organoleptycznych, do których należą delikatność, miękka konsystencja, soczystość, barwa i niewielka ilość tłuszczu śródmięśniowego.

Właściwości organoleptyczne i charakterystyczny smak mięsa wynikają z różnorodności odmian roślin porastających pastwiska, obejmujących naturalne murawy.

Związek między mięsem „Carne dos Açores” a jego obszarem geograficznym opiera się również na renomie tego produktu.

Ilość i jakość mięsa produkowanego na Azorach dostrzegano już XVI i XVII wieku. Jego cechy nie miały żadnego związku z określoną rasą zwierząt, lecz były wynikiem systemu produkcji wołowiny.

Oprócz gospodarstw mleczarskich i mięsnych na niektórych wyspach istnieją również gospodarstwa mieszane hodujące bydło przeznaczone zarówno do produkcji mleka, jak i mięsa, ale w każdym przypadku dieta zwierząt jest oparta na wypasie.

Dlatego mięso „Carne dos Açores” od wieków zajmuje ważne miejsce w kuchni Azorów i Portugalii. Dziś nadal wykorzystuje się tradycyjne przepisy z wołowiną, którą ze względu na jej szczególnie wysoką jakość podawano jedynie na wyjątkowe okazje, np. podczas „Festas do Espírito Santo” [uroczystości zielonościowych].

Podczas tych obchodów podaje się „Sopas do Espírito Santo” [zupę Ducha Świętego], przygotowaną z azorskiego mięsa, a także mięso pieczone i „Alcatra” [mięso duszone na wolnym ogniu] z wyspy Terceira.

Istnieje wiele innych przepisów na bazie mięsa, takich jak „bife à Região dos Açores” [azorski stek regionalny], opracowany około 60 lat temu przez szefa kuchni Alcidesa Cabrala de Melo.

Na wyspie São Miguel można również zjeść słynny „cozido das Furnas” [gulasz z Furnas] – wołowina i inne składniki tej potrawy są gotowane w naturalnych kalderach wulkanu Furnas.

Stosowanie mięsa „Carne dos Açores” w gastronomii pozwoliło utrzymać i zachować jego wielowiekową reputację. Jego jakość dostrzegają najlepsi szefowie kuchni: „To mięso ma charakterystyczny smak. Możemy je kupić świeże, w dobrej jakości. Niektóre produkty wyróżnia niepowtarzalny smak, co zawdzięczają zwłaszcza miejscu swojego powstania”.

Azory są znane z jakości swoich produktów, a produkty mięsne i mleczne należą do tych najbardziej poszukiwanych.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/carne/docs/20240806_CADERNO_ESPECIFICACOES_IGP.pdf