

ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2019/1841**z dnia 31 października 2019 r.****rejestrujące w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwę „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” (ChNP)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Na podstawie art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek Belgii o rejestrację nazwy „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” jako chronionej nazwy pochodzenia (ChNP) został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* ⁽²⁾.
- (2) W dniu 27 lipca 2018 r. Komisja otrzymała powiadomienie o sprzeciwie od Francji. Powiązane z nim uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie zostało przedłożone Komisji w dniu 26 września 2018 r.
- (3) Francja stwierdziła, że warunki określone w art. 5 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 nie są spełnione. Utrzymuje ona, że nazwa zaproponowana do rejestracji jako ChNP – „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” – nie jest związana z żadnym konkretnym miejscem. Określa ona jedynie rasę bydła „rasa czerwona z Flandrii Zachodniej”, której mięso jest produkowane zgodnie ze stosownymi specyfikacjami produktu.
- (4) Ponadto Francja stwierdziła również, że proponowana nazwa byłaby sprzeczna z art. 6 ust. 2, ponieważ może wprowadzić konsumenta w błąd co do prawdziwego pochodzenia produktu. W związku z tym, że nazwa zgłoszona do rejestracji zawiera termin „ras” oznaczający „rasę”, niemożliwe byłoby rozróżnienie między mięsem wyprodukowanym zgodnie ze specyfikacją produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia i mięsem pochodzącym po prostu od zwierząt tej rasy, ale nieobjętych chronioną nazwą pochodzenia. W konsekwencji istniałoby wysokie ryzyko zdezorientowania konsumenta.
- (5) Uznając ten sprzeciw za dopuszczalny, pismem z dnia 14 listopada 2018 r. Komisja wezwała Belgię i Francję do przeprowadzenia w okresie trzech miesięcy odpowiednich konsultacji w celu osiągnięcia porozumienia, zgodnie z ich procedurami wewnętrznymi.
- (6) Na prośbę wnioskodawcy termin konsultacji przedłużono o dodatkowe trzy miesiące.
- (7) Strony osiągnęły porozumienie. Belgia przekazała Komisji wyniki porozumienia pismem z dnia 14 maja 2019 r. Wyjaśniono, że oficjalna nazwa rasy brzmi „Rood”, a nie „Rood ras van West-Vlaanderen”. W związku z tym geograficzny element nazwy nie jest częścią nazwy rasy, lecz geograficznym elementem nazwy zgłoszonej do rejestracji i wskazuje na pochodzenie produktu.
- (8) Ponadto, biorąc pod uwagę powyższe wyraźne rozróżnienie, nie można uznać, że nazwa może wprowadzić konsumenta w błąd co do prawdziwego pochodzenia produktu. Przestrzeganie ogólnych unijnych przepisów dotyczących etykietowania wystarczyłoby, aby uniknąć ryzyka wprowadzenia konsumentów w błąd również w przypadku tłumaczeń, a w szczególności ewentualnego konfliktu z nazwą francuskiej rasy „Rouge Flamande”.
- (9) Należy objąć ochroną nazwę „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” jako całość. Producenci powinni mieć możliwość dalszego korzystania z poszczególnych elementów tej nazwy, nawet łącznie, a także w ramach tłumaczenia, pod warunkiem przestrzegania mających zastosowanie zasad i przepisów Unii.
- (10) Treść umowy zawartej pomiędzy Belgią i Francją należy uwzględnić, gdyż jest ona zgodna z przepisami rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i przepisami Unii.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. C 157 z 4.5.2018, s. 11.

- (11) Odpowiednio zmieniono treść jednolitego dokumentu i specyfikacji produktu. Zmiany wprowadzone do jednolitego dokumentu uznaje się za nieznaczące. Do specyfikacji produktu dołączono księgę hodowlaną rasy „Rood” i przepisy grupy składającej wniosek.
- (12) Ponieważ zmiany w jednolitym dokumencie są nieznaczące, ponowne badanie wniosku, o którym mowa w art. 51 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, nie jest wymagane. Skonsolidowaną wersję jednolitego dokumentu należy jednak opublikować do celów informacyjnych.
- (13) W związku z powyższym należy wpisać nazwę „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Nazwa „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” (ChNP) zostaje zarejestrowana.

Nazwa podana w akapicie pierwszym określa produkt należący do klasy 1.1. Mięso świeże (i podroby) z załącznika XI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 ⁽³⁾.

Skonsolidowany jednolity dokument znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

Nazwa „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” zostaje objęta ochroną jako całość. Poszczególne części tej nazwy mogą być używane, nawet łącznie, a także w ramach tłumaczenia, w całej Unii, pod warunkiem przestrzegania mających zastosowanie zasad i przepisów Unii.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 31 października 2019 r.

W imieniu Komisji
Jean-Claude JUNCKER
Przewodniczący

⁽³⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

JEDNOLITY DOKUMENT

„Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”

Nr UE: PDO-BE-02261 – 11.1.2017

ChNP (X) ChOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Belgia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. *Typ produktu*

Mięso świeże (i podroby)

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

Nazwa „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” może być stosowana wyłącznie w odniesieniu do świeżego mięsa samic w wieku od trzech i pół do ośmiu lat i młodych wołów w wieku od dwóch do trzech i pół lat rasy czerwonej bydła hodowanego i chowanego w prowincji Flandria Zachodnia. Zwierzęta poddane ubojowi mają niżej określone cechy:

- masa: co najmniej 380 kg,
- uformowanie tuszy: S, E, U, R, O w klasyfikacji SEUROP w odniesieniu do bydła,
- okrywa tłuszczowa: 2, 3, 4 lub 5.

Mięso – w kolorze zbliżonym do ciemnoczerwonego – jest lekko i nieznacznie marmurkowane oraz ma delikatną konsystencję.

Mięso ma wyraźny i intensywny smak, któremu delikatny tłuszcz nadaje kremowy posmak.

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

75–100 % pasz objętościowych (zielonki i produktów paszowych) podawanych krowom i młodym wołom należącym do rasy czerwonej produkuje się na obszarze geograficznym, głównie na terenie danego gospodarstwa rolnego.

W określonych okresach życia zwierzęta gospodarskie otrzymują dodatkowo niewielki odsetek pasz treściwych.

W lecie bydło żywi się zielonką pastwiskową od początku do końca okresu, w którym pozwala na to pogoda. Średnio wynosi on siedem miesięcy między kwietniem a listopadem.

W zimie pasze składają się głównie z lokalnych produktów paszowych: sianokiszonki i siana.

Produkty paszowe produkuje się w gospodarstwie, jednakże w razie konieczności możliwe jest kupowanie lokalnie paszy wyprodukowanej na obszarze geograficznym. Wyłącznie w wyjątkowych okolicznościach (susza lub silne opady deszczu) dopuszcza się kupowanie ograniczonych ilości zielonki pochodzącej z sąsiednich regionów. W ujęciu rocznym tego rodzaju pasza nie pochodząca z obszaru geograficznego stanowi, bez uszczerbku dla szczególnych właściwości mięsa, od 30 % do maksymalnie 50 % podawanej suchej masy.

Zwierzęta gospodarskie otrzymują jako dodatek do produktów paszowych:

- w lecie (oraz wyłącznie w razie konieczności): pasze objętościowe pochodzenia lokalnego (takie jak kukurydza, pulpa, wysłodziny, ziemniaki, słoma itd.),
- w zimie: pasze objętościowe i maksymalnie 0,5 kg pasz treściwych dziennie na 100 kg masy w relacji pełnej.

Wspomniane wyżej pasze objętościowe produkuje się głównie w danym gospodarstwie rolnym, jednakże w razie konieczności mogą być również kupowane. 75-100 % tych pasz pochodzi z obszaru geograficznego.

Maksymalna długość etapu tuczu wynosi pięć miesięcy. Paszę uzupełnia się paszami treściwymi, których maksymalna dzienna ilość wynosi 1 kg na 100 kg masy w relacji pełnej. Pasje treściwe zawierają zboża i są uzupełniane między innymi makuchami lnianymi, burakami pastewnymi, ziemniakami itd. Zwierzęta mogą być poddawane tuczeniu w oborze – po ich przywiązaniu lub bez przywiązania – lub na pastwisku.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*
Narodziny, chów, tuczenie, ubój i rozbiór odbywają się na 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*
Na etykiecie znajdują się zarejestrowana nazwa „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” i logo UE.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje belgijską prowincję Flandrii Zachodniej.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

Flandria Zachodnia jest obszarem dostosowanym do tradycyjnej działalności rolniczej, prowadzonej w gospodarstwach mieszanych. Prowincję tę opisuje się w następujący sposób: „Flandria Zachodnia jest obszarem nizinnym [...]. Cieszy się ona bardzo korzystnym klimatem morskim i składa się głównie z bardzo żyznych gruntów rolnych: poza linią wydm znajduje się ciężka gleba polderowa; południowa część prowincji składa się z żyznych glin piaszczystych, natomiast piasek luźny ogranicza się do trójkąta Brugia-Torhout-Tielt. Poza obszarem piaszczystym rolnicy we Flandrii Zachodniej mają do dyspozycji szeroki wachlarz możliwości pod względem gospodarowania gruntami i płodozmianu.”

Chów nabiera coraz większego znaczenia we Flandrii Zachodniej ze względu na bliskość Morza Północnego i charakterystyczny klimat morski. Klimat morski znajduje się pod silnym wpływem Prądu Zatokowego, ciepłego prądu oceanicznego Oceanu Atlantyckiego. W związku z tym we Flandrii Zachodniej rzadko bywa bardzo zimno lub bardzo gorąco. Czynniki te – w połączeniu z odnotowywaną w tym regionie najwyższą w Belgii liczbą godzin nasłonecznienia – są bardzo korzystne dla wzrostu zielonki i produktów paszowych, które stanowią główne źródło pożywienia rasy czerwonej. Bogactwo zielonki zapewnia uzyskanie smacznego mięsa wołowego o kremowym posmaku.

Rolnicy prowadzący chów bydła rasy czerwonej we Flandrii Zachodniej przekazują swoje umiejętności z pokolenia na pokolenie: zwierzęta pozostają na pastwiskach tak długo, jak długo pozwala na to pogoda, a w ich chowie główną rolę odgrywają pasze objętościowe. Ponadto poddaje się je ubojowi nieco później niż bydło należące do innych ras. Rolnicy zajmujący się chowem bydła z Flandrii Zachodniej prowadzą gospodarstwa mieszane, które są dobrze zakorzenione w lokalnej tradycji oraz przystosowane do warunków geograficznych i klimatycznych. Oprócz chowu rolnicy ci prowadzą również uprawy polowe, takie jak pszenica zwyczajna, jęczmień, buraki cukrowe, ziemniaki i kukurydza, które są również tradycyjnie wykorzystywane jako pasze objętościowe przeznaczone dla bydła tej rasy.

5.2. *Specyfika rasy*

Wypas bydła rasy czerwonej prowadzi się we Flandrii Zachodniej oraz na północy Flandrii francuskiej od stuleci. Około 1770 r. istniał ośrodek jednolitego chowu bydła rasy czerwonej. Stanowiło ono 95 % całej populacji bydła na tym obszarze.

Po uzyskaniu przez Belgię niepodległości w 1830 r. odmienne podejście w kwestii chowu przyjęte przez władze francuskie i belgijskie doprowadziło do powstania dychotomii. We Francji preferowano rasę mleczną, co doprowadziło do powstania rasy „czerwonej flandryjskiej” („rouge des Flandres”) lub kaselskiej („Cassellose”). Flandria Zachodnia zachowała obydwie kierunki produkcji.

W 1906 r. utworzono związek prowincjonalny zarządzający księgą hodowlaną rasy w całej Flandrii Zachodniej. Rasę tę nazwano początkowo w języku niderlandzkim „het rood Vlaams ras” (rasa czerwona flamandzka), lecz następnie nazwę tę zmieniono na „het rood ras van West-Vlaanderen” (rasa czerwona z Flandrii Zachodniej). Nazwa ta podkreśla wyraźnie wyodrębniony obszar hodowlany, tj. belgijską prowincję Flandrii Zachodniej. Na początku XX w. w prowincji Flandrii Zachodniej celowo wybrano jedną rasę występującą w jej granicach.

Do lat 70. XX w. aż do 80 % całej populacji bydła we Flandrii Zachodniej należało do rasy czerwonej. Rasa ta utrzymała się, ponieważ niektórzy rolnicy z Flandrii Zachodniej świadomie stawiali na produkcję mięsa tych zwierząt ze względu na jego specyficzne właściwości. W 1994 r. okazało się, że 99,6 % bydła tej rasy nadal znajduje się we Flandrii Zachodniej. Z nowych danych wynika, że obecnie wartość ta wynosi wciąż ponad 95 %.

W 1991 r., zgodnie z dekretem ministerialnym w sprawie doskonalenia ras bydła, oficjalna nazwa tej rasy brzmiała „het Rood ras van België” (belgijska czerwona rasa). W 2007 r., po uchyleniu tego dekretu, nazwę rasy zmieniono na „Rood” („czerwona”).

5.3. Specyfika mięsa

Połączenie cech charakterystycznych rasy z właściwościami geograficznymi prowincji Flandrii Zachodniej nadaje mięsu jego specyfikę.

Rasa czerwona z Flandrii Zachodniej dostosowała się na przestrzeni wieków do łagodnego klimatu morskiego oraz do wysokiej jakości gleb tego obszaru. W języku potocznym mówi się, że żadna inna rasa belgijska nie jest zdolna – tak jak rasa czerwona – do przekształcania zielonki w mięso. Zwierzęta żywią się zieloną pastwiskową na łąkach Flandrii Zachodniej, dopóki jest to możliwe, a następnie, zimą, otrzymują szeroką gamę produkowanych lokalnie pasz objętościowych.

Pełny i wyrazisty smak mięsa „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” odróżnia je od pozostałych belgijskich mięs wołowych. Smak ten podkreśla kremowa nuta uzyskiwana dzięki lekkiej marmurkowatości. Mięso jest ponadto szczególnie kruche, nie tracąc przy tym smaku. Kruchość ta wynika z delikatnej struktury mięsa, którego włókna są bardzo cienkie. Ma ono piękny ciemnoczerwony kolor.

Specyfika rasy, żywienie miejscową zielonką oraz wyższy wiek uboju zapewniają szczególne właściwości mięsa pochodzącego od bydła rasy czerwonej z Flandrii Zachodniej.

5.4. Związek między obszarem geograficznym a właściwościami produktu

Związek między rasą czerwoną z Flandrii Zachodniej a prowincją Flandrii Zachodniej utrzymuje się od wieków. Obszar geograficzny obejmuje zarówno szerokie kompetencje miejscowych hodowców, jak i właściwe prowadzenie księgi hodowlanej oraz szczególne cechy klimatyczne i glebowe obszaru.

Znaczny udział miejscowych produktów paszowych w żywieniu bydła rasy czerwonej korzystnie wpływa na smak mięsa. Szczególna łagodność klimatu morskiego sprzyja ciągłemu wzrostowi zielonki. Zwierzęta są zatem dobrze umięśnione, a ich mięso jest soczyste i ma delikatną konsystencję. Szczególna jakość mięsa związana jest z tym, że zwierzęta już w bardzo wczesnym wieku mają dużą swobodę przemieszczania się na łąkach, co umożliwia rozwój ich masy mięśniowej. Krowy mają możliwość kilkukrotnego cielienia się. Cielenie się i karmienie mlekiem naturalnie prowadzą do powstawania tłuszczu w mięsie, który zapewnia kremowy posmak mięsa „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen”.

Ponieważ zwierzęta poddawane są ubojowi w starszym wieku, mają wystarczająco dużo czasu, aby dojrzeć i rozwinąć masę mięśniową, żywiąc się miejscowymi paszami wysokiej jakości. Dzięki temu mięso tych zwierząt jest intensywnie czerwone, delikatne i smaczne.

Młode woły rasy czerwonej hodowane i chowane we Flandrii Zachodniej również cechują się rozwiniętą masą mięśniową. Stosowane zwykle metody zarządzania gospodarstwami, w których prowadzi się chów ras mięsnych, prawie nigdy nie umożliwiają samcom dożycia tak zaawansowanego wieku. W gospodarstwach tych większość wołów jest bowiem poddawana ubojowi w wieku 20 miesięcy. We Flandrii Zachodniej młodych wołów rasy czerwonej nie poddaje się ubojowi zanim osiągną wiek do dwóch lat do trzech i pół roku. Mogą one zatem rozwinąć znaczną masę mięśniową, co pozwala na uzyskanie delikatnie marmurkowego produktu końcowego. Inna istotna różnica w stosunku do powszechnie stosowanej praktyki polega na tym, że bydło w ciągu roku żywi się zieloną pastwiskową, dopóki jest to możliwe, oraz karmione jest paszami objętościowymi i produktami paszowymi pochodzącymi z Flandrii Zachodniej, nie zaś paszami treściwymi i kukurydzą.

Jakość mięsa bydła rasy czerwonej hodowanego i chowanego we Flandrii Zachodniej potwierdzają niezliczone wzmianki w dawnych i obecnych kartach dań restauracji oraz w prasie gastronomicznej.

W 2012 r. mięso „Vlees van het rood ras van West-Vlaanderen” zostało uznane za tradycyjny flamandzki produkt regionalny.

Obecnie mięso bydła rasy czerwonej hodowanego i chowanego w prowincji Flandrii Zachodniej jest bardzo cenione przez wybitnych znawców sztuki kulinarnej z Flandrii Zachodniej i całej Belgii, a także, jako produkt wysokiej jakości, cieszy się międzynarodowym popytem.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://lv.vlaanderen.be/sites/default/files/attachments/productdossier_vlees_van_het_rood_ras_van_west-vlaanderen_0.pdf