

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 26 listopada 2018 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczna i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Lechazo de Castilla y León” (ChOG)**

(2018/C 432/03)

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. 50 ust. 2 lit. a) w związku z art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczna, do specyfikacji produktu „Lechazo de Castilla y León” (ChOG) zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić złożenie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do nazwy „Lechazo de Castilla y León” (ChOG),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczna, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do nazwy „Lechazo de Castilla y León” (ChOG), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 26 listopada 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ 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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/
CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmian zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Lechazo de Castilla y León”

Nr UE: PGI-ES-02188 – 26.9.2016

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Lechazo de Castilla y León

Adres: Ctra. La Aldehuela, nº 23

49029 Zamora

Zamora

ESPAÑA

Tel. +34 980525340/616007356

E-mail: info@lechazodecastillayleon.es

Grupa składająca wniosek reprezentuje zbiorowe interesy producentów „Lechazo de Castilla y León” i jest stroną mającą uzasadniony interes w niniejszym wniosku o zmianę specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Lechazo de Castilla y León” oraz podmiotem odpowiedzialnym za jego ochronę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (struktury kontroli)

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Zmiana 1

Opis produktu: zniesienie wymogu kontroli maksymalnej masy w relacji pełnej jagniąt ssących w momencie uboju w rzeźni.

Wnioskuje się o uchylenie środka dotyczącego kontroli masy w relacji pełnej w chwili uboju w rzeźni, ponieważ stanowi on powielenie podlegającego już kontroli środka dotyczącego ważenia tuszy, który jest dokładniejszy i bardziej obiektywny i z którym wspomniany środek jest bezpośrednio związany.

Dzięki kontroli masy tuszy oraz zachowaniu najważniejszych wymogów pozwalających określić jakość tuszy jagniąt ssących, takich jak rodzaj pożywienia, barwa, uformowanie tuszy i otłuszczenie, zawartych w specyfikacji ChOG „Lechazo de Castilla y León”, produkt ten będzie nadal spełniać kryteria jakości ustalone dla jagnięciny objętej ChOG.

Ponadto należy wyjaśnić, że proces klasyfikacji i etykietowania tusz objętych ChOG „Lechazo de Castilla y León” wymaga badania każdej tuszy. Jeżeli masa tuszy nie mieści się w zakresie masy określonym w specyfikacji produktu, tusza taka jest automatycznie odrzucana. Tusze, których masa jest zgodna ze specyfikacją produktu, podlegają kontroli w zakresie pozostałych parametrów (uformowanie tuszy, barwa mięsa, barwa tłuszczu zewnętrznego, zawartość tłuszczu okołonerkowego, występowanie wyściółki tłuszczowej itd.).

Usuwany tekst

Masa w relacji pełnej w momencie uboju: 9–12 kg.

Zmiana 2

Opis produktu: zniesienie wymogu kontroli wieku ubojowego zwierzęcia.

Termin „jagnię ssące” oznacza, że młode owcy karmione jest nadal mlekiem matki. Jest więc bezpośrednio związany z rodzajem pożywienia, a nie z wiekiem. Wiek określa moment naturalnego odsadzenia.

Zniesienie tego wymogu ma na celu uniknięcie powielania kontroli, ponieważ parametr ten jest bezpośrednio związany z innymi parametrami w specyfikacji produktu i podlegają w związku z tym kontroli, takimi jak: masa tuszy, barwa oraz stopień otłuszczenia.

Proponuje się zniesienie wymogu kontroli wieku ubojowego, ponieważ indywidualna kontrola tusz gwarantuje zgodność z parametrami jakości określonymi w specyfikacji produktu.

Kryteria stosowane w celu określenia jakości tuszy tego rodzaju młodych zwierząt, karmionych wyłącznie mlekiem matki, obejmują głównie: barwę, otłuszczenie i masę.

Masa tuszy jest ściśle związana z wiekiem ubojowym i wzrasta wraz z wiekiem zwierzęcia.

Kontrole przewidziane w specyfikacji produktu wystarczają, aby zagwarantować karmienie zwierząt wyłącznie mlekiem matki do momentu uboju, co stanowi najważniejszy czynnik nadający produktowi jego szczególny charakter. Przeprowadza się ponadto kontrole mające na celu sprawdzenie czy jagnięta ssące były karmione wyłącznie mlekiem matki:

- rejestrację i okresowe kontrole gospodarstw prowadzących chów, w których jagnięta karmione są wyłącznie mlekiem matki,
- kontrolę czy barwa tuszy jest blad różowa lub perłowobiała (barwa normalna przy karmieniu mlekiem),
- kontrolę tłuszczu zewnętrznego, wyściółki tłuszczowej i tłuszczu okołonerkowego (barwa woskowobiała, tłuszcz pokrywa co najmniej 50 % powierzchni nerek),
- analizę organoleptyczną produktu końcowego.

Proces klasyfikacji i etykietowania tusz objętych ChOG „Lechazo de Castilla y León” polega na badaniu każdej tuszy, w trakcie którego sprawdza się wspomniane wyżej parametry. Przeprowadzenie kontroli masy tuszy, barwy i stopnia otłuszczenia jagniąt ssących gwarantuje, że poddane ubojowi zwierzęta nie miały więcej niż 35 dni oraz były karmione mlekiem matki. Masa tuszy zgłoszonego w celu klasyfikacji zwierzęcia w wieku powyżej 35 dni, którego wzrost przebiegał poprawnie i harmonijnie, przekraczałaby maksymalną ustaloną masę tuszy, w związku z czym zwierzę takie zostałoby odrzucone. Nawet gdyby zwierzę to było starsze niż 35 dni, a jego tusza nie przekraczałaby maksymalnej ustalonej masy tuszy (bardzo rzadki przypadek), zgłoszenie w celu klasyfikacji zostałoby odrzucone, ponieważ zwierzę nie miałoby harmonijnych proporcji, zawartość łoju okołonerkowego byłaby niewystarczająca, a barwa mięsa byłaby ciemniejsza.

Przeprowadzenie kontroli masy tuszy, barwy i stopnia otłuszczenia jagniąt ssących gwarantuje, że poddane ubojowi zwierzęta nie miały więcej niż 35 dni oraz były karmione mlekiem matki. Zmiana ta nie ma żadnego wpływu na metodę produkcji ani na jakość produktu końcowego.

Usuwany tekst

Wiek ubojowy zwierzęcia: do 35 dni.

Zmiana 3

Opis produktu:

Brzmienie tego punktu zmieniono, aby uniknąć wszelkich pomyłek dotyczących masy tuszy i prezentacji produktu, a także uzupełniono przedstawione informacje dotyczące etymologii lokalnego terminu „lechazo” (jagnię ssące). Z uwagi na zmianę nawyków żywieniowych konsumentów będącą konsekwencją przemian społeczno-demograficznych wśród populacji, które spowodowały przekształcenie modeli konsumpcji, do form prezentacji produktu dodano również możliwość prezentacji produktu w postaci półtuszy i wyrębów zasadniczych. Jednym z modeli, które uległy zmianie, jest popyt na mniejsze porcje środków spożywczych spowodowany zmniejszeniem liczebności rodzin, przy jednoczesnym zachowaniu jakości tych środków spożywczych.

Obecne brzmienie specyfikacji:

Termin „lechazo” oznacza młode – samca lub samicę – owcy, które jest nadal karmione mlekiem matki. Termin ten jest stosowany w regionie doliny Duero.

Do produkcji „Lechazos de Castilla y León” można wykorzystywać owce ras:

- Churra
- Castellana
- Ojalada

i dopuszcza się krzyżówki jedynie tych ras.

Jagnię ssące „Lechazo de Castilla y León” spełnia następujące warunki:

- samiec lub samica jagnięcia,
- masa w relacji pełnej w momencie uboju: 9–12 kg,
- wiek ubojowy zwierzęcia: do 35 dni.

Chronionym oznaczeniem geograficznym „Lechazo de Castilla y León” objęte są tusze kategorii „extra” i „primera”, o których mowa w obowiązującej normie jakości i które mają następujące cechy:

- masa tuszy: dwie możliwe postaci:
 - a) bez głowy, podrobów i *omentum*: 4,5–7 kg;
 - b) z głową, podrobami i *omentum*: 5,5–8 kg,
- właściwości tłuszczu: tłuszcz zewnętrzny o barwie woskowobiałej. Tusza wyścielona jest tłuszczem. Co najmniej połowę powierzchni nerek pokrywa tłuszcz,
- uformowanie tuszy: profil zbliżony do prostokąta, lekko wypukły.

Proporcje harmonijne.

Brzegi lekko zaokrąglone.

- barwa mięsa: perłowobiała lub bladioróżowa;
- właściwości mięsa: bardzo kruche mięso o cienkiej śródmięśniowej warstwie tłuszczu, bardzo soczyste i o bardzo delikatniej konsystencji.

Jagnięta karmione są wyłącznie mlekiem matki.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

Produkt wytwarza się z młodych samców lub samic owiec ras Churra, Castellana, Ojalada lub krzyżówek tych ras, urodzonych i odchowanych na terenie Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon, karmionych wyłącznie mlekiem matki.

Termin „lechazo” (jagnię ssące) to lokalny termin pochodzący od słowa „leche” (mleko), oznaczający młode owcy, niezależnie od płci, nadal karmione mlekiem.

Oznaczenie geograficzne „Lechazo de Castilla y León” obejmuje tusze, które spełniają następujące warunki:

- masa tuszy: 4,5–7 kg. W przypadku prezentacji tuszy z głową i podrobami dopuszczalna masa jest wyższa o 1 kg,
- klasyfikacja tuszy: kategoria A – najwyższa jakość – zgodnie z obowiązującymi europejskimi przepisami dotyczącymi klasyfikacji tusz owiec,
- postaci: tusza z głową i podrobami, tusza bez głowy i podrobów, półtusza i wyręby zasadnicze,
- uformowanie tuszy: profil zbliżony do prostokąta, lekko wypukły, proporcje harmonijne, lekko zaokrąglone brzegi,
- właściwości tłuszczu: tłuszcz zewnętrzny o barwie woskowobiałej. Tusza wyścielona jest tłuszczem. Co najmniej połowę powierzchni nerek pokrywa tłuszcz,
- barwa mięsa: perłowobiała lub blad różowa,
- właściwości mięsa: bardzo kruche mięso o cienkiej śródmięśniowej warstwie tłuszczu, bardzo soczyste i o bardzo delikatnej konsystencji.

Zmiana 4

Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny produkcji, wcześniej ograniczony do określonych gmin, w których dominuje uprawa zbóż, zostaje rozszerzony w celu objęcia całego terenu Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon. Rozszerzenie to opiera się na danych dotyczących obszarów uprawy zbóż zawartych w oświadczeniach WPR z ostatnich lat z wszystkich gmin należącym do tej Wspólnoty, oraz na fakcie, że na terenie całej Wspólnoty Autonomicznej Kastylii i León tradycyjnie prowadzono chów rodzimych ras Churra, Castellana i Ojalada. Analiza danych wykazała, że 94,57 % gmin na terytorium Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon to obszary uprawy zbóż, zaś w świetle wskazanego w specyfikacji produktu związku między rodzimymi owcami a regionem produkcji zbóż oraz produktu końcowego z geografiami regionu, rozszerzenie obszaru produkcji na teren całej Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon jest uzasadnione, ponieważ liczba gmin, które można z niego wykluczyć, jest znikoma.

W związku z tym zezwala się na produkcję na obrzeżach regionu, gdzie znajdują się ponadto bogate naturalne pastwiska odgrywające ważną rolę w żywieniu bydła.

Proponowany obszar geograficzny ChOG „Lechazo de Castilla y León” oznacza zwiększenie obszaru o 36 443 km² względem 57 784 km² określonych w obecnie zarejestrowanej wersji specyfikacji produktu.

Obecne brzmienie specyfikacji:

Obszar produkcji: gminy należące do Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon, skąd pochodzą rasy Churra, Castellana i Ojalada (w specyfikacji produktu zawarto listę gmin obszaru geograficznego, której przytaczanie w niniejszym dokumencie nie jest konieczne).

Obszar uboju i trybowania: Wspólnota Autonomiczna Kastylii-Leon.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

Obszar geograficzny produkcji, uboju i trybowania jagniąt ssących objętych chronionym oznaczeniem geograficznym obejmuje całą Wspólnotę Autonomiczną Kastylii-Leon.

Zmiana 5

Dowód pochodzenia:

Punkt ten kompletnie przereagowano, przede wszystkim by był bardziej zrozumiały i aby dostosować go do obowiązujących przepisów.

Wprowadzono wyjaśnienia dotyczące czystości rasy zwierząt w gospodarstwach oraz karmienia jagniąt ssących wyłącznie mlekiem matki, aby zagwarantować pewne najważniejsze elementy nadające produktowi jego szczególny charakter.

Zmieniono sposób identyfikacji zwierząt w gospodarstwie: w specyfikacji produktu przewiduje się obecnie identyfikację zwierząt na podstawie kolczyka umieszczonego w lewym uchu, z dwiema dużymi literami (klucz identyfikacyjny chowu) oraz numerem porządkowym i datą urodzenia zwierzęcia. W obowiązujących przepisach nie przewidziano takiego sposobu identyfikacji, wskazano natomiast, że zwierzę musi nosić dwa kolczyki.

Zmieniono w związku z tym sposób identyfikacji jagniąt: identyfikację można przeprowadzać przed opuszczeniem przez zwierzęta gospodarstwa, a nie jak dotychczas w chwili ich narodzin, jak wskazano w obowiązującej specyfikacji produktu, zgodnie z obowiązującymi przepisami (art. 4 ust. 6 dekretu Real Decreto 685/2013, de 16 de septiembre, por el que se establece un sistema de identificación y registro de los animales de las especies ovina y caprina).

W nowym brzmieniu tego punktu uwzględniono nowe elementy dotyczące kontroli transportu zwierząt, które mają duży wpływ na dobrostan zwierząt i na właściwości mięsa.

Skreślono akapit dotyczący działania komitetu odpowiedzialnego za kwalifikację tusz, ponieważ przestał być on zgodny z procedurą certyfikacji.

Nie wspomina się już o opisie banderoli dołączanych do produktu w trakcie transportu, ponieważ opisano je szczegółowo w punkcie dotyczącym etykietowania, a także wyjaśniono, że identyfikację przy ich użyciu należy przeprowadzić w rzeźni.

Dodano przepisy art. 4 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014.

Dodano również informacje dotyczące kontroli produkcji, transportu i uboju jagniąt ssących, a także trybowania i kwalifikacji tusz.

W punkcie tym dodano również wymóg przeprowadzania kontroli produktu końcowego, polegającej na analizie organoleptycznej w laboratorium posiadającym doświadczenie, wyposażenie, infrastrukturę i personel niezbędne do wykonania tych zadań.

Skreślono odniesienia do organu regulacyjnego, aby nie ograniczać swobody przepływu towarów i usług.

Obecne brzmienie specyfikacji:

Kontrole i certyfikacja:

Jagnięta ssące odpowiednie do produkcji mięsa objętego ChOG pochodzą z zarejestrowanych gospodarstw.

Narodziny i chów jagniąt ssących objętych chronionym oznaczeniem geograficznym muszą mieć miejsce w gospodarstwach zajmujących się chowem owiec, położonych na obszarze produkcji wskazanym w pkt C.

Identyfikację zwierząt przeprowadza się w chwili ich narodzin za pomocą kolczyka umieszczonego w lewym uchu, z dwiema dużymi literami (klucz identyfikacyjny chowu) oraz numerem porządkowym i datą urodzenia, które figurują w metryce.

Ubój i trybowanie odbywają się w rzeźniach oraz w zakładach rozbioru i pakowania mięsa wpisanych do rejestru gospodarstw organu regulacyjnego.

Organ regulacyjny, za pośrednictwem komitetu ds. kwalifikacji tusz, wyznacza tusze kwalifikujące się do objęcia chronionym oznaczeniem geograficznym na podstawie pkt B. Do tusz tych dołącza się banderolę „Lechazo de Castilla y León” umożliwiającą identyfikację produktu objętego ochroną.

Wszystkie tusze objęte ChOG, przeznaczone do obrotu, oznaczone zostają banderolami, na których znajduje się zawsze: logo organu regulacyjnego, data uboju i numer identyfikacyjny – inaczej nie są dopuszczane do obrotu.

Niezależnie od rodzaju opakowania, w którym kawałki mięsa są wprowadzane do obrotu, zostają one zabezpieczone za pomocą numerowanych banderoli wydawanych przez organ regulacyjny, które zakłada się w gospodarstwie zgodnie z zasadami ustanowionymi przez organ regulacyjny, zawsze w sposób, który uniemożliwia ponowne wykorzystanie.

Informacje umieszczane na banderolach, etykietach muszą zawsze być zgodne z wynikami kontroli organu regulacyjnego.

Do wysyłki tuszy objętych ChOG upoważnione są wyłącznie zakłady zarejestrowane przez organ regulacyjny. Są one zobowiązane zadbać przy tym, aby ich jakość nie została obniżona, co zaszkodziłoby renomie ChOG.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

Wyłącznie gospodarstwa zajmujące się chowem owiec wpisane do odpowiednich oficjalnych rejestrów, które są w stanie zagwarantować czystość utrzymywanych ras zwierząt, mogą produkować jagnięta ssące objęte ChOG.

Gospodarstwa te muszą znajdować się na wyznaczonym obszarze, a jagnięta ssące muszą rodzić się i dojrzewać w tych gospodarstwach, żywiąc się wyłącznie mlekiem matki.

Jagnięta identyfikuje się przed opuszczeniem przez nie gospodarstwa zgodnie obowiązującymi przepisami, a identyfikator musi zawierać logo ChOG.

Transport jagniąt do rzeźni odbywa się w odpowiednio zatwierdzonych pojazdach, a do przewożonych zwierząt należy dołączyć dokumenty towarzyszące.

Ubój, trybowanie, rozbiór, pakowanie i dystrybucja mięsa objętego chronionym oznaczeniem geograficznym odbywa się wyłącznie w zakładach podmiotów gospodarczych wpisanych do rejestrów prowadzonych przez organy kontroli.

W każdej chwili musi istnieć możliwość identyfikacji wprowadzonego do obrotu produktu, a informacje umieszczone na banderolach, etykietach i innych elementach kontroli muszą być spójne. Identyfikację przeprowadza się w rzeźni.

Do wysyłki mięsa objętego ChOG upoważnione są wyłącznie zarejestrowane podmioty. Są one zobowiązane zadbać przy tym, aby jego jakość nie została obniżona, co zaszkodziłoby renomie ChOG.

Wszystkie podmioty gospodarcze muszą być w stanie:

- a) wskazać dostawcę, liczbę i pochodzenie wszystkich otrzymanych partii jagniąt ssących;
- b) wskazać odbiorcę, liczbę i przeznaczenie tusz opatrzonych etykietami;
- c) ustalić związek między każdą partią żywych jagniąt, o których mowa w lit. a), i każdą partią tusz opatrzonych etykietami, o których mowa w lit. b).

Produkcja, transport, ubój i trybowanie jagniąt ssących, a także kwalifikacja tusz podlegają kontroli.

Kontrolę właściwości organoleptycznych mięsa przeprowadza się na podstawie analiz odbywających się w laboratorium posiadającym doświadczenie, wyposażenie, infrastrukturę i personel niezbędne do wykonania tych zadań.

Zmiana 6

Metoda produkcji:

Punkt ten został znacząco zmieniony: usunięto elementy wymienione już w innych punktach lub odpowiadające przepisom lub zakazom ustanowionym w obowiązującym prawie.

Usunięto odniesienie do porannego transportu zwierząt do rzeźni, ponieważ rzeźnie funkcjonują obecnie bez przerwy.

Skreślono wzmiankę o uboju zwierząt maksymalnie 10 godzin po ich dostarczeniu do rzeźni i zastąpiono ją odniesieniem do terminów przewidzianych w obowiązujących przepisach.

Ponadto w punkcie tym wskazuje się obecnie temperatury, w jakich należy przechowywać mięso, zgodnie z ograniczeniami ustanowionymi w obowiązujących przepisach w odniesieniu do tego rodzaju produktów, a także przewiduje się, że tusze opatrzone etykietami można wprowadzać do obrotu po upływie ośmiu dni od uboju, jeżeli zapakowano je w warunkach umożliwiających przedłużenie okresu trwałości.

Skreślono również odniesienia do zezwolenia wydawanego przez organ regulacyjny lub do przeprowadzanej przez niego kontroli, aby nie ograniczać swobody przepływu towarów i swobody świadczenia usług.

Obecne brzmienie specyfikacji:

Tusze objęte ChOG pochodzą z jagniąt ssących należących do ras wskazanych w pkt B i krzyżówek tych ras, karmionych wyłącznie mlekiem matki.

Organ regulacyjny może ustalić obowiązkowe normy dotyczące praktyk w zakresie chowu bydła i postępowania z nim oraz dotyczące jakości paszy stosowanej w żywieniu matek.

W żadnym przypadku owcom nie można podawać stymulatorów wzrostu ani innych podobnych produktów.

Obszar uboju i trybowania tusz odpowiada obszarowi Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon.

Transport zwierząt do rzeźni odbywa się w certyfikowanych pojazdach, przy czym należy dbać o to, by zwierzęta nie były narażone na zranienie ani na dyskomfort, który mógłby pogorszyć ich stan lub integralność cielesną.

Należy unikać łapania zwierząt za skórę, uderzania ich i tłoczenia w trakcie transportu. Transport realizuje się rano, najlepiej wcześniej, unikając długich tras.

Jeżeli owce mające zostać objęte ChOG znajdują się w strefie odbioru w tym samym czasie co owce, które nie są do tego przeznaczone, należy przewozić je w pojeździe w oddzielnych klatkach i umożliwić odpoczynek w oddzielnych strefach.

Czas odpoczynku musi być możliwie najkrótszy i w każdym przypadku należy go określić w porozumieniu ze służbami technicznymi organu regulacyjnego.

Uboj wszystkich zwierząt, które mają zostać objęte ChOG, odbywa się w dniu ich dostarczenia do rzeźni, nie później niż w ciągu 10 godzin od dostarczenia.

Zwierzęta te poddaje się ubojowi oddzielnie od pozostałych zwierząt.

Uboj zwierząt, których tusze mają zostać objęte ChOG, lub postępowanie z tymi zwierzętami muszą odbywać się w gospodarstwach zarejestrowanych w tym celu w odpowiednich rejestrach i upoważnionych zgodnie z przepisami obowiązującymi w odniesieniu do rynku krajowego i UE.

W każdym przypadku odgłowienie przeprowadza się w stawie szczytowo-potylicznym.

Po uboju do następnego dnia tusze schładza się w chłodniach w temperaturze 4 °C. Tusze należy następnie przechowywać w komorach chłodniczych w temperaturze 1 °C przez maksymalnie 5 dni.

Okres wprowadzania do obrotu nie może przekraczać ośmiu dni, licząc od daty uboju.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

Narodziny i chów jagniąt ssących muszą odbywać się w zarejestrowanych gospodarstwach zajmujących się chowem owiec, których jagnięta nie mogą opuszczać przed wprowadzeniem do obrotu.

Jagnięta ssące karmione są wyłącznie mlekiem matki.

Czas trwania transportu jagniąt do rzeźni jest zgodny z obowiązującymi przepisami lub zastępującą je normą.

Jeżeli owce mające zostać objęte ChOG znajdują się w strefie odbioru w tym samym czasie co owce, które nie są do tego przeznaczone, zwierzęta te należy transportować w sposób pozwalający uniknąć mieszania się tych dwóch grup.

Wszystkie zwierzęta objęte ChOG poddaje się ubojowi w terminie ustalonym w obowiązujących przepisach oraz oddzielnie od pozostałych zwierząt.

Ubój, trybowanie lub rozbiór zwierząt przeprowadza się w formalnie zarejestrowanych zakładach.

W stosownych przypadkach odgłowienie przeprowadza się w stawie szczytowo-potylicznym.

Po uboju tusze chłodzi się na terenie rzeźni w temperaturze 1–7 °C do momentu ich wprowadzenia do obrotu.

Okres wprowadzania do obrotu mięsa wynosi – zgodnie z niniejszą specyfikacją produktu – maksymalnie osiem dni od uboju. Jeżeli mięso wprowadza się do obrotu w opakowaniu lub przechowuje się je w warunkach umożliwiających przedłużenie jego okresu trwałości, okres wprowadzania do obrotu może być dłuższy, o ile nie zmienia się właściwości opisane w punkcie „opis produktu”.

Zmiana 7

Etykietowanie:

W punkcie tym opisano minimalną treść, jaką należy umieścić na etykietach, przy czym dodano nowy logo ChOG „Lechazo de Castilla y León” stworzony w 2011 r. i usunięto odniesienia do upoważnień wydawanych przez organ regulacyjny lub przeprowadzanych przez niego kontroli, aby nie ograniczać swobodnego przepływu towarów i swobody świadczenia usług.

Obecne brzmienie specyfikacji:

Wszystkim wprowadzanym do obrotu tuszom „Lechazo de Castilla y León” towarzyszy banderola, na której znajduje się zawsze logo organu regulacyjnego, data uboju i numer identyfikacyjny. Inaczej tusz nie można wprowadzić do obrotu pod oznaczeniem.

Niezależnie od rodzaju opakowania, w którym kawałki mięsa są wprowadzane do obrotu, nosi ono numerowaną banderolę wydaną przez organ regulacyjny, umieszczoną na opakowaniu w sposób uniemożliwiający ponowne wykorzystanie.

Etykiety wykorzystywane przy wprowadzaniu do obrotu jagnięciny „Lechazo de Castilla y León” wymagają uprzedniego zatwierdzenia przez organ regulacyjny.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

Wszystkie tusze lub opakowania przeznaczone na sprzedaż z oznaczeniem ChOG „Lechazo de Castilla y León”, muszą nosić banderolę, na której znajduje się co najmniej: logo oznaczenia, data uboju i numer identyfikacyjny, umieszczone w sposób uniemożliwiający ponowne wykorzystanie.

Stosowane logo:



Zmiana 8

Organ kontrolny:

Właściwym organem kontrolnym jest obecnie Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León (Instytut Technologii Rolnictwa Wspólnoty Autonomiczna Kastylii-León).

Obecne brzmienie specyfikacji:

Ustanowienie:

Za przeprowadzanie kontroli chronionego oznaczenia geograficznego „Lechazo de Castilla y León” odpowiada organ regulacyjny, stowarzyszenie branżowe, którego członkami są przedstawiciele sektora produkcji.

W skład organu regulacyjnego wchodzi:

- przewodniczący,
- wiceprzewodniczący,
- pięciu członków reprezentujących sektor chowu zwierząt,
- pięciu członków reprezentujących sektor przemysłowy,
- specjalista reprezentujący administrację.

Członków wyłania się w demokratycznych wyborach przeprowadzanych co cztery lata.

Zakres kompetencji:

- a) terytorialny: obszary produkcji i przygotowywania;
- b) w odniesieniu do producentów: produkty objęte ChOG na wszystkich etapach produkcji, przygotowywania, transportu i wprowadzania do obrotu;
- c) w odniesieniu do osób: osoby wpisane do poszczególnych rejestrów.

Funkcje/zadania:

- opracowywanie i kontrola poszczególnych rejestrów,
- udzielanie wskazówek w zakresie produkcji, pakowania i jakości mięsa objętego ochroną, nadzór i kontrola nad tymi działaniami. Inspektorzy upoważnieni przez odpowiednią administrację, działający w sposób bezstronny względem producentów i przetwórców, realizują działania kontrolne i nadzorcze,
- kwalifikacja produktu,
- promocja i ochrona chronionego oznaczenia geograficznego,
- działanie z pełną odpowiedzialnością prawną i zdolnością do czynności prawnych (tj. do zaciągania zobowiązań i występowania przed sądem), podejmowanie działań odpowiednich do sprawowanej roli w zakresie reprezentowania i obrony ogólnych interesów związanych z konkretną nazwą.

Specyfikacja otrzymuje brzmienie:

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León
Ctra. de Burgos Km 119. Finca Zamadueñas
47071 Valladolid
Valladolid
ESPAÑA

Tel. +34 983412034

Faks +34 983412040

E-mail: controloficial@itacyl.es

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León – za pośrednictwem wydziału ds. jakości i promocji żywności – jest właściwym organem, który wykonuje czynności w zakresie weryfikacji zgodności ze specyfikacją produktu, a także stosowania systemu kar przewidzianego w ustawie 1/2014 z dnia 19 marca, Agraria de Castilla y León.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Lechazo de Castilla y León”

Nr UE: PGI-ES-02188 – 26.9.2016

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Lechazo de Castilla y León”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

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

Produkt wytwarza się z młodych samców lub samic owiec ras Churra, Castellana, Ojalada lub krzyżówek tych ras, urodzonych i odchowanych na terenie Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon, karmionych wyłącznie mlekiem matki.

Oznaczenie geograficzne „Lechazo de Castilla y León” obejmuje tusze, które spełniają następujące warunki:

- masa tuszy: 4,5–7 kg. W przypadku prezentacji tuszy z głową i podrobami dopuszczalna masa jest wyższa o 1 kg,
- klasyfikacja tuszy: kategoria A – najwyższa jakość – zgodnie z obowiązującymi europejskimi przepisami dotyczącymi klasyfikacji tusz owiec,
- postaci: tusza z głową i podrobami, tusza bez głowy i podrobów, półtusza i wyręby zasadnicze,
- uformowanie tuszy: profil zbliżony do prostokąta, lekko wypukły, proporcje harmonijne, lekko zaokrąglone brzegi,
- właściwości tłuszczu: tłuszcz zewnętrzny o barwie woskowobiałej. Tusza wyścielona jest tłuszczem. Co najmniej połowę powierzchni nerek pokrywa tłuszcz,
- barwa mięsa: perłowobiała lub bladuróżowa,
- właściwości mięsa: bardzo kruche mięso o cienkiej śródmięsniowej warstwie tłuszczu, bardzo soczyste i o bardzo delikatnej konsystencji.

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

Żywienie matek odbywa się na pastwiskach, aby wykorzystać zalety naturalnych ściernisk i pastwisk występujących na wyznaczonym obszarze, w sezonie letnim, między zbiorem zbóż a zaoraniem gruntów wczesną jesienią.

W okresie między początkiem wiosny a początkiem zimy do żywienia owiec wykorzystuje się pozostałe pastwiska, na których występuje roślinność charakterystyczna dla Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon.

W okresie zimowego zatrzymania wegetacji i w okresach największego zapotrzebowania (poród i laktacja), a także w okresach niedoboru żywności wynikającego z niekorzystnych warunków klimatycznych, podstawową dawkę pokarmową można uzupełnić zbożami, roślinami strączkowymi i zielonką – zgodnie z przepisami obowiązującymi w Unii.

Zwierzęta przeznaczone do objęcia ChOG pozostają z matką i są karmione wyłącznie jej mlekiem aż do uboju.

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

Zwierzęta rodzą się na wyznaczonym obszarze geograficznym, na którym odbywa się także ich chów, ubój i trybowanie.

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*

Wszystkie tusze lub opakowania przeznaczone na sprzedaż z oznaczeniem ChOG „Lechazo de Castilla y León”, muszą nosić banderolę, na której znajduje się co najmniej: logo oznaczenia, data uboju i numer identyfikacyjny, umieszczone w sposób uniemożliwiający ponowne wykorzystanie.

Stosowane logo:



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje całe terytorium Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek z obszarem geograficznym produktu „Lechazo de Castilla y León” opiera się na renomie nazwy i na tradycyjnej metodzie produkcji, zgodnie z którą zwierzę jest karmione wyłącznie mlekiem matki, co w połączeniu z wykorzystaniem ras Churra, Castellana i Ojalada nadaje mięsu szczególne właściwości.

Obszar produkcji owiec trzech ras rodzimych: Churra, Castellana i Ojalada, przeznaczonych do produkcji tusz objętych ChOG, obejmuje całą powierzchnię Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon. Region ten charakteryzuje się klimatem o surowej i długiej zimie, w trakcie której często występuje gęsta mgła oraz wczesne i późne przymrozki, a także o krótkich i nieregularnych okresach letnich, w trakcie których okresy zimne przeplatają się z upalnymi i suchymi. Na większości równin suma opadów jest niewielka, przy czym występują znaczne różnice między względną jednorodnością równin a kontrastami klimatycznymi odnotowywanymi na obszarach górskich.

Wspólnota Autonomiczna Kastylii-Leon jest hiszpańskim regionem, gdzie główna działalność rolnicza to uprawa zbóż. Z uwagi na ograniczenia infrastrukturalne nie ma wielu możliwości zmiany rodzaju produkcji. 66,5 % całkowitej powierzchni wyznaczonego obszaru stanowią równiny położone w centrum Wspólnoty, na wzniesieniu, wykorzystywane głównie pod uprawę zbóż. Na obszarze peryferyjnym – który charakteryzuje się wyższym położeniem i wyższą sumą opadów deszczu – dostępne są również resztki poźniwne (ścierniska) i bogate pastwiska naturalne. Składają się one z zielonki, która rośnie naturalnie na gruntach ugorowanych i odłogowanych, oraz zasobów żywnościowych, jakie zapewniają różne gatunki zarośli, takie jak wrzosy lub wrzosowate, czystki (*Cistus ladaniferus* i *laurifolius*), które są gatunkami dominującymi w makii w większości regionu, a także z jasnotowatych i roślin strączkowych (żarnowiec, czystek, kolcolist), tymianu i innych roślin równie charakterystycznych co wilżyna (*Ononis tridentata*). Na rozległych pastwiskach subalpejskich dominują bliźniczka psia trawka (*Nardus stricta*) i kostrzewa (*Festuca*).

Ukształtowanie terenu i klimat uwarunkowały rozwój sektora rolnego, zarówno pod względem narzuconych ograniczeń, jak i możliwości produkcyjnych. Zmienne warunki cieplne ograniczyły wybór do upraw o niewielkich wymaganiach dotyczących temperatury (zboża, kukurydza, słonecznik, lucerna itd.), a letni niedobór wody spowodowany zmniejszeniem ilości opadów podczas letnich miesięcy doprowadził do uzależnienia od nawadniania. W związku z tym uprawa zbóż stanowiła na licznych obszarach jedyną możliwość produkcji, jaką mieli rolnicy z uwagi na warunki środowiskowe, a chów owiec ras Churra, Castellanas i Ojaladas stanowił najlepszy sposób wykorzystywania ściernisk i nienawadnianych pastwisk efemerycznych, ponieważ rasy te są najlepiej przystosowane do tych warunków z uwagi na ich wysoką odporność.

Niedostatek obfitych pastwisk dostępnych w ciągu całego roku, potrzebnych do wyżywienia i regularnej produkcji właściwie karmionych jagniąt, spowodowała koncentrację na produkcji mleka i poddawanie jagniąt ubojowi w bardzo młodym wieku.

Malowidła jaskiniowe znalezione na terenie gminy Las Batuecas w prowincji Salamanka, które pochodzą z czasów najazdu celtyckiego, stanowią najstarszy dowód istnienia gospodarstw zajmujących się chowem owiec na terenie obecnej Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon. Wszystkie gospodarstwa rozwinęły się jednak znacznie dzięki wkładowi Honrado Concejo de la Mesta de Pastores – stowarzyszenia sezonowych pasterzy wędrownych – uznanego przez króla Alfonsa X Mądrego za „grupę pasterzy, którzy planowali rozkład pastwisk, czas wykorzystywania zasobów naturalnych itd.”.

Właściwości fizyczne obszaru i czynniki naturalne oraz ludzkie Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon ukształtowały tradycyjny system produkcji polegający na chowie ekstensywnym i półintensywnym, który charakteryzuje się wykorzystywaniem pastwisk i zasobów naturalnych, prowadzeniem gospodarstw zajmujących się chowem owiec, w których chów zwierząt hodowlanych odbywa się w systemie mieszanym obejmującym trzymanie w boksach i wypas, a także karmieniem jagniąt wyłącznie mlekiem matki. Rasy rodzime Churra, Castellana, Ojalada i krzyżówki tych ras są najlepiej przystosowane do tego systemu produkcji i można z nich uzyskać najwyższej jakości produkt, charakteryzujący się – z uwagi na karmienie jagniąt wyłącznie mlekiem matki – wyjątkowo białym i kruchym mięsem zawierającym niewiele tłuszczu śródmięśniowego.

System produkcji i wczesny wiek ubojowy określono na podstawie lokalnych ograniczeń środowiskowych, cech zwierząt należących do wykorzystywanych ras, o niewielkich rozmiarach i dobrze zakorzenionej w regionie tradycji chowu. Wiek i masa jagnięcia ssącego w momencie uboju mają natomiast wpływ na stopień otłuszczenia i konsystencję tłuszczu, a także na barwę, smak i aromat mięsa.

Ubój w młodym wieku i karmienie mlekiem matki nadają mięsu jagnięcia ssącego „Lechazo de Castilla y León” charakterystyczną perłowobiałą lub bladoróżową barwę. Dużą kruchość i charakterystyczną soczystość mięso zawdzięcza niewielkiej masie jagniąt w chwili uboju i karmieniu mlekiem matki, tj. dwóm czynnikom powodującym, że kolagen zawarty w mięsie rozkłada się podczas obróbki termicznej, dzięki czemu jest ono bardziej miękkie.

Tusze jagniąt ssących charakteryzują się również wysokim udziałem kości w stosunku do mięśni, ponieważ zwierzęta te są bardzo młode, w związku z czym ich wzrost mięśniowy jeszcze się nie zakończył, co tłumaczy także cienką śródmięśniową warstwę tłuszczu.

Chociaż uboju jagnięcia ssącego „Lechazo de Castilla y León” dokonuje się w młodym wieku, jego stopień otłuszczenia wewnętrznego i zewnętrznego jest stosunkowo wysoki. Wynika to z faktu, że spożywanie mleka *ad libitum* powoduje nadwyżkę energii, która – w połączeniu z niskim tempem wzrostu tych ras – odkłada się w postaci tłuszczu. Występowanie tłuszczu na co najmniej połowie powierzchni nerek jagniąt stanowi dowód karmienia wyłącznie mlekiem matki. Tego rodzaju tłuszcz zewnętrzny o barwie woskowobiałej nadaje mięsu bardzo charakterystyczny zapach.

Jagnięta ssące „Lechazo de Castilla y León” zaspokajają wysoki popyt konsumentów na bardzo lekkie tusze o niewielkim otłuszczeniu i mięsie o bladej barwie, co pozwala na wprowadzanie ich do obrotu po wysokich cenach.

Jagnię pieczone w tradycyjny sposób od wieków stanowi przysmak kulinarny Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon. Jego spożywanie jest od wieków najlepszym sposobem świętowania wśród przyjaciół lub rodziny.

O jagnięciu ssącym pisano również w książkach kucharskich [*Secretos de los Chefs: técnicas y trucos de 50 estrellas Michelin* (Sekrety szefów kuchni: wskazówki i techniki 50 gwiazd Michelin), wydawnictwo Bon Vivant, 2008, przedmowa – Ferran Adrià] i czasopismach gastronomicznych (*De Origen, Carnicas 2000, Eurocarne, Siburitas, Argi, la guía de Turismo gastronómico de España 2009 de Anaya* itd.) oraz w podręczniku gastronomicznym na temat pieczonej jagnięciny opublikowanym przez stowarzyszenie kucharzy zajmujących się pieczeniem jagniąt ssących ze Wspólnoty Autonomicznej Kastylii-Leon.

Odniesienia do jakości mięsa jagniąt ssących można znaleźć również w badaniach, na przykład w badaniu przeprowadzonym na Wydziale Weterynarii Uniwersytetu w Saragossie zatytułowanym: „Określanie i porównanie jakości i składu mięsa pochodzącego z różnych rodzajów owiec europejskich. Dostosowanie do preferencji konsumentów”, z którego wynika, że ulubionym mięsem konsumentów jest jagnię ssące.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/registros/2017_05_10_Pliego_Lechazo_I_G_P.pdf
