

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej  
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2022/C 437/07)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 <sup>(1)</sup>.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji e-Ambrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Carne de Cantabria”

Nr UE: PGI-ES-0185-AM01 – 16.8.2021

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Carne de Cantabria”

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*

Wołowina produkowana z wykorzystaniem tradycyjnych technik żywienia i zarządzania w Kantabrii.

Zwierzęta, z których pozyskuje się mięso, pochodzą z rodziny ras kantabryjskich (bydło o wklęsłych profilach mięśni, o umaszczeniu kasztanowatym): Tudanca, Monchina i Asturian; jak również ras Parda de Montaña, Limousin, Pirenaica, Charolais, Blonde d'Aquitaine, Fleckvieh i ich krzyżówek.

Z uwagi na sposób żywienia zwierząt, który opiera się na wypasie na rodzimych trawach na pastwiskach przeważnie wysokogórskich oraz na zielonce składającej się głównie z materiałów pochodzących z naturalnych pastwisk, mięso objęte ChOG ma po uboju i obróbce poubojowej następujące cechy:

- a) *Tenera blanca* [cielęcina biała]: zwierzę poddawane ubojowi w wieku maksymalnie 8 miesięcy, mięso o barwie od bladoróżowej do różowej, z równomiernie rozłożonym perłowobiałym tłuszczem i jędrnymi, lekko wilgotnymi mięśniami.
- b) *Tenera* [cielęcina]: zwierzę poddawane ubojowi w wieku maksymalnie 12 miesięcy, mięso o barwie od bladoróżowej do różowej, z równomiernie rozłożonym perłowobiałym tłuszczem i jędrnymi, lekko wilgotnymi mięśniami.
- c) *Añojo* [mięso roczniaka rzeźnego]: zwierzę poddawane ubojowi w wieku od 12 do 24 miesięcy, mięso o barwie od różowej do bladoczerwonej, z perłowobiałym tłuszczem i jędrnymi, lekko wilgotnymi mięśniami.

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

- d) *Novilha* [mięso jałówki]: zwierzę poddawane ubojowi w wieku od 24 do 48 miesięcy, mięso o barwie od bladoczerwonej do czerwonej, z kremowym tłuszczem i jędrnymi, lekko wilgotnymi mięśniami o marmurkowej strukturze.
- e) *Buey* [mięso młodego wołu]: kastrowany samiec poddawany ubojowi w wieku minimum 48 miesięcy, mięso o barwie od bladoczerwonej do czerwonej, z kremowym tłuszczem i jędrnymi, lekko wilgotnymi mięśniami o marmurkowej strukturze.
- f) *Vaca* [mięso krowy]: samica poddawana ubojowi w wieku minimum 48 miesięcy, mięso o barwie od bladoczerwonej do czerwonej, z kremowym tłuszczem i jędrnymi, lekko wilgotnymi mięśniami o marmurkowej strukturze.

Klasyfikacja tusz objętych ChOG

Rodzaj	Uformowanie tuszy	Okrywa tłuszczowa
a) <i>Ternera Blanca</i> i <i>Ternera</i>	S.E.U.R. *	2–3 (niska okrywa tłuszczowa–średnia okrywa tłuszczowa)
b) <i>Añojo</i>	S.E.U.R. *	2–3 (niska okrywa tłuszczowa–średnia okrywa tłuszczowa)
c) <i>Novilla</i>	S.E.U.R.O.	2–4 (niska okrywa tłuszczowa–wysoka okrywa tłuszczowa)
d) <i>Buey</i> i <i>Vaca</i> .	S.E.U.R.O.	2–4 (niska okrywa tłuszczowa–wysoka okrywa tłuszczowa)

\* W przypadku ras *Monchina* i *Tudanca* dopuszcza się uformowanie tuszy O i P ze względu na ich cechy morfologiczne.

Wartość pH musi być niższa niż 6. Tusze muszą być wietrzone przez co najmniej 24 godziny.

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

W miesiącach wzrostu roślin zwierzęta są wypasane zarówno na niskich łąkach, jak i na pastwiskach górskich. Zimą trzymane są w stajni. Jesienią i wczesną wiosną w ciągu dnia bydło jest wypasane na pastwiskach w pobliżu gospodarstw. W połowie maja bydło przeprowadza się wyżej, na pastwiska górskie.

Cielęta rodzą się zazwyczaj wczesną wiosną i pozostają z matkami przez 5–7 miesięcy; w tym czasie są odsadzane i karmione zielonką (są wypasane na zewnątrz albo karmione suszem paszowym w budynkach gospodarskich). Na etapie opasania pasza dla zwierząt jest uzupełniana dozwolonymi koncentratami. Mięso pozyskuje się z następujących rodzajów zwierząt:

#### *Ternera Blanca* i *Ternera*

Po odsadzeniu co najmniej 50 % pokarmu zwierząt musi stanowić zielonka produkowana w Kantabrii.

Dozwolone produkty i koncentraty naturalne należy stosować zarówno w żywieniu uzupełniającym, jak i w okresie opasania, który nie może być dłuższy niż cztery miesiące.

#### *Añojo*

Sposób żywienia i zarządzanie stadem są takie same jak w przypadku *Ternera*.

Okres opasania nie może być dłuższy niż cztery miesiące.

#### *Novilla*

W okresie ssania i po odsadzeniu sposób żywienia i zarządzanie stadem są takie same jak w przypadku *Ternera*.

W kolejnych okresach zwierzęta należy karmić zielonką lub paszą konserwowaną, w zależności od pory roku. Okres opasania nie może być dłuższy niż cztery miesiące.

#### *Buey* i *Vaca*.

Zwierzęta tych kategorii należy karmić zielonką albo paszą konserwowaną wyprodukowaną w Kantabrii.

Muszą być wypasane przez co najmniej dwa sezony, a okres opasania nie może być dłuższy niż cztery miesiące.

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

Produkcja i przetwarzanie.

Zwierzęta przeznaczone do produkcji mięsa objętego ChOG muszą być urodzone, hodowane i tuczone na terytorium wspólnoty autonomicznej Kantabrii.

Również ubój, obróbka poubojowa i krojenie muszą odbywać się na terytorium autonomicznej wspólnoty Kantabrii.

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 sztuki bydła przeznaczone do uboju muszą być odpowiednio identyfikowane. System identyfikacji musi być zgodny z którąkolwiek z metod określonych w obowiązujących przepisach.

Wszystkie tusze, które mają być objęte ChOG, muszą być oznaczone w sposób umożliwiający identyfikację i zagwarantowanie ich pochodzenia. Oznakowanie powinno znajdować się na zewnętrznej części dwóch półtuszy i składać się z identyfikatora umieszczonego w taki sposób, aby każda część tuszy była doskonale identyfikowalna po jej oddzieleniu. Identyfikator musi zawierać logo ChOG i wszystkie informacje wymagane na mocy określonych przepisów.

Mięso pakowane musi być wysyłane w opakowaniach, które są odpowiednio uszczelnione i zabezpieczone przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi. Opakowania muszą być opatrzone numerowanymi etykietami lub etykietami dodatkowymi umieszczanymi w zakładach rozbioru mięsa przed wysyłką, zgodnie z przepisami ustanowionymi w tym zakresie.

Etykiety handlowe, unikalne dla każdego zarejestrowanego przedsiębiorstwa, muszą zostać złożone w Urzędzie ds. Jakości Żywności w Kantabrii (Oficina de Calidad Alimentaria – ODECA).

Muszą one zawierać sformułowanie *Indicación Geográfica Protegida „Carne de Cantabria”* [ChOG „Carne de Cantabria”].

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje całe terytorium wspólnoty autonomicznej Kantabrii.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Główny związek między „Carne de Cantabria” a obszarem geograficznym objętym ChOG stanowią szczególne cechy mięsa wynikające ze sposobu żywienia zwierząt i zarządzania stadami.

Trawy pastwiskowe i zielonka stosowane w żywieniu zwierząt oraz sezonowy chów stad mają wpływ na skład tekstury tłuszczowo-mięsniowej opisanej w odniesieniu do każdej kategorii zwierząt określonej w pkt 3.2.

Klimat i ukształtowanie terenu w regionie Kantabrii sprzyjają powstawaniu rozległych obszarów pastwisk, a tradycja chowu zwierząt gospodarskich jest silnie związana z tym terytorium.

Pastwiska obejmują naturalne zbiorowiska roślin zielnych, które są przystosowane do warunków klimatycznych i glebowych tego obszaru. Niektóre pastwiska są typowe dla regionów górskich, na innych zachodzi proces zastępowania lasu lub zarośli naturalnymi łąkami.

Na terenach nizinnych pastwiska przeważnie stanowią kombinację traw, roślin strączkowych i innych. Najczęściej występują tam następujące rośliny:

- kupkówka pospolita (*Dactylis glomerata*)
- kostrzewa (*Festuca pratensis*, *F. rubra*)
- życica trwała (*Lolium perenne*)
- koniczyna (*Trifolium pratense*, *T. repens*, *T. incarnatum*)
- komonica zwyczajna (*Lotus corniculatus*)
- lucerna chmielowa (*Medicago lupulina*)
- babka lancetowata (*Plantago lanceolata*, *P. media*)
- marchew zwyczajna (*Dacus carota*).

Klimat atlantycki (z obfitymi i częstymi opadami deszczu), efekt osłonowy gór (sprzyjający kondensacji i zapewniający stale umiarkowane temperatury) oraz właściwości gleby sprawiają, że Kantabria jest regionem doskonale nadającym się do wypasu, a więc idealnym do ekstensywnej hodowli bydła.

Rasy, z których można pozyskać mięso objęte ochroną, są doskonale dostosowane do obszaru produkcji, co zapewnia przyjazną dla środowiska równowagę produkcyjną między zwierzętami gospodarskimi a środowiskiem.

Zarządzanie inwentarzem żywym i sposób żywienia, który opiera się na wypasie w okresie wegetacji i konserwowanych paszach pochodzących głównie z naturalnych użytków zielonych w zimie, to elementy, które decydują o cechach produktu pod względem okrywy tłuszczowej i tkanki mięśniowej. Ta najwyższej jakości pasza jest lekkostrawna, co zapewnia wysoką przyswajalność i wartość odżywczą.

Bydło przeznaczone do produkcji „Carne de Cantabria” jest żywione przy użyciu technik i praktyk opartych na wykorzystaniu zasobów naturalnych w systemie ekstensywnego chowu zwierząt gospodarskich, zarówno w przypadku chowu osiadłego, jak i transhumancji.

Zapisy potwierdzające stosowanie tych praktyk od czasów starożytnych można znaleźć w wielu oficjalnych dokumentach dotyczących darowizn, ustaleń, umów, postępowań sądowych i dekretów związanych z gospodarowaniem pastwiskami. Istnieją udokumentowane zapisy pochodzące już z IX wieku, z których wynika, że rozległe obszary użytków zielonych w Kantabрії zostały przekazane przez klasztor Santa María del Yermo katedrze w Oviedo z przeznaczeniem na wypas bydła.

Kantabria słynie jako region chowu zwierząt gospodarskich, o czym świadczą również liczne targi bydła organizowane w lokalnych miastach od czasów średniowiecza. Do najstarszych z nich należą targi bydła w Potes, zatwierdzone w 1379 r. przez króla Jana I Kastylijskiego. Z kolei najważniejszym w regionie jest targ w Torrelavega, który został zatwierdzony 1 stycznia 1767 r. dekretem królewskim przez króla Karola III.

Mięso „Carne de Cantabria” niewątpliwie cieszy się renomą, co potwierdzono w przeprowadzonym niedawno badaniu, które wykazało, że jest ono znane 90,4 % mieszkańców regionu.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

<https://www.alimentosdecantabria.com/documents/3177683/13022902/3-+Pliego+definitivo+rev.03.pdf/8cc857bb-4f85-f04e-ee3f-5cd8affc38b0?t=1614082672359>

---