

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2017/C 250/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾.

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**„TERNASCO DE ARAGÓN”****Nr UE: PGI-ES-02149 – 29.6.2016****ChNP () ChOG (X)****1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes**

Nazwa: Regulatory Council for the Protected Geographical Indication ‘Ternasco de Aragón’ [Rada Regulacyjna ds. Chronionego Oznaczenia Geograficznego „Ternasco de Aragón”]

Adres: Mercazaragoza, Edificio Centrorigen
Ctra. Cogullada s/n
50014 Zaragoza
HISZPANIA

Tel. +34 976470813

E-mail: info@ternascodearagon.es

Grupa składająca wniosek reprezentuje interesy zbiorowe producentów „Ternasco de Aragón” i jest stroną mającą uzasadniony interes we wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji chronionego oznaczenia geograficznego „Ternasco de Aragón”, jak również jest odpowiedzialna 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 [określić]

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

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

5.1. Opis produktu

Wymogi (ust. B pkt 2):

Obecne brzmienie specyfikacji:

„2. »Ternasco de Aragón« musi spełniać następujące wymogi:

- Jagnięta dowolnej płci (samice i niewykastrowane samce).
- Wiek ubojowy 70–90 dni.
- Jagnięta muszą być karmione w stajniach mlekiem matki uzupełnionym, jeśli jest to pożądane, białą słomą i koncentratami dozwolonymi na mocy obowiązującego prawa. Minimalny okres odsadzenia wynosi 50 dni.
- Podczas odsadzenia jagnięta muszą być karmione białą słomą i ogólnie dostępnymi koncentratami.
- Zabronione jest stosowanie substancji, które mogą zakłócać normalny rytm wzrostu i rozwoju zwierzęcia.”.

Specyfikacja powinna mieć następujące brzmienie:

„2. »Ternasco de Aragón« musi spełniać następujące wymogi:

- Jagnięta dowolnej płci (samice i niewykastrowane samce).
- Jagnięta muszą być karmione w stajniach mlekiem matki uzupełnionym, jeśli jest to pożądane, białą słomą i koncentratami dozwolonymi na mocy obowiązującego prawa. Minimalny okres odsadzenia wynosi 40 dni.
- Podczas odsadzenia jagnięta muszą być karmione białą słomą i ogólnie dostępnymi koncentratami.
- Zabronione jest stosowanie substancji, które mogą zakłócać normalny rytm wzrostu i rozwoju zwierzęcia.”.

Uzasadnienie wskazanych zmian w opisie produktu:

— Wiek ubojowy

Proponuje się usunięcie ograniczenie wieku ubojowego, ponieważ indywidualne kontrole tusz gwarantują zgodność z parametrami jakościowymi określonymi w specyfikacji.

Na jakość tuszy, mięsa i tłuszczu wpływa duża liczba czynników, choć ze względu na młody wiek tych zwierząt i tradycyjny system produkcji ich liczba maleje (Sañudo i in., 2013).

Kryteria stosowane do określenia jakości tuszy obejmują przede wszystkim okrywą tłuszczową, masę, kolor i uformowanie tuszy. Są to parametry używane do klasyfikacji tuszy »Ternasco de Aragón”.

Powyższe kryteria klasyfikacji tusz mają różne zalety, takie jak większa łatwość wyboru ułatwiająca zapewnienie jednorodności gwarantowanego produktu.

W badaniu przeprowadzonym przez Wydział Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu w Saragossie w 2014 r. stwierdzono, że „gdy masa tuszy wynosi 8,0–12,5 kg, jakość mięsa wyznaczona parametrami określonymi w specyfikacji jest niezależna od wieku zwierzęcia”.

Z tego względu badanie wskazuje, iż wyniki pokazują, że nie ma istotnych różnic w soczystości, jasności (L*) lub twardości mięsa między partią zwierząt poddaną ubojowi w wieku 70 dni a partią poddaną ubojowi w wieku 100 dni.

Poza tym badaniem specjaliści z jednostki kontrolującej monitorowali wszystkie tusze użyte w badaniu, sprawdzając, w każdej z partii, czy tusze większe niż 8 kg masy poubojowej schłodzonej, z których pobrano próbki, spełniają wymogi dotyczące uformowania tuszy i okrywy tłuszczowej ujęte w specyfikacji. Wreszcie sprawdzili, czy zostały spełnione wszystkie wymogi dotyczące jakości tusz i mięsa, aby tusze można było objąć chronionym oznaczeniem geograficznym.

W przypadku systemu produkcji zwyczajowo stosowanego w odniesieniu do przedmiotowego produktu objętego ChOG tusze uzyskuje się w przedziale wagowym 8–12,5 kg przy doskonałym uformowaniu tuszy, bladoróżowym kolorze, optymalnym poziomie infiltracji i okrywy tłuszczowej. Masa tuszy jest bardzo ważną cechą, która wraz z młodym wiekiem zwierząt jest związana z okrywą tłuszczową, kolorem i uformowaniem tuszy, wpływając bezpośrednio na jakość tusz. W ust. F) Związek z otaczającym obszarem, pkt 3. „Systemy produkcji” przedstawiono następujący dosłowny opis: “[...] jednak najistotniejszą rzeczą dotyczącą tych ras jest ich szybkość dojrzewania, co będzie miało szczególnie wpływ na jakość mięsa ternasco, gdyż tkanki tłuszczowe rozwijają się wcześniej. [...] ten udowodniony fakt wcześniejszego dojrzewania stanowi prawdziwy czynnik odróżniający w stosunku do innych ras”.

Oprócz powyższych informacji należy zauważyć, że proces certyfikacji tusz w celu uzyskania oznaczenia ChOG wymaga sprawdzenia poszczególnych tusz. Jeśli masa tuszy jest poza zakresem określonym w specyfikacji, jest automatycznie odrzucana. W przypadku tusz o masie 8–12,5 kg sprawdzany jest ogólny wygląd i, jeśli jest zadowalający, oceniana jest okrywa tłuszczowa. Szybkość dojrzewania zwierząt przedmiotowych ras oznacza, że nadmiar okrywy tłuszczowej określa wiek i masę uboju, zwłaszcza w przypadku samic. W przypadku samców masa jest ważniejsza niż okrywa tłuszczowa.

Zwierzęta, które nie rozwinęły się prawidłowo, mogą znajdować się w zakresie wagi, ale poza zakresem wieku, choć stan taki byłby oczywisty na podstawie wyglądu tuszy. Zwierzęta te na ogół nie spełniają wymogów certyfikacji z powodu innych czynników: niedostatecznego tłuszczu, złego uformowania tuszy, koloru mięsa (nadmiernie czerwonego lub żółtawego), struktury mięsa (ponieważ w trakcie dojrzewania nie osiągnięto właściwego pH), nadmiernego rozmiaru jąder u samców lub ściany brzucha w linii pośrodkowej u samic.

W celu sprawdzenia, w jakim stopniu kontrola jakości tuszy gwarantuje cechy charakterystyczne produktu, zespół techniczny jednostki kontrolującej i certyfikującej ChOG przeprowadził analizę na podstawie danych z 2015 r.

Analiza obejmowała wykorzystanie pełnych indywidualnych danych identyfikowalności (od miejsca pochodzenia do klasyfikacji) dla 4 937 jagniąt poddanych ubojowi w Mercazaragoza, pochodzących z 386 gospodarstw (45,89 % ogólnej liczby gospodarstw hodowlanych objętych ChOG).

Z powyższych 386 gospodarstw wybrano 33 i poproszono je o sprawdzenie urodzeń. Daty urodzenia podano kontroli krzyżowej w zestawieniu z danymi dotyczącymi klasyfikacji i wagi.

Przeprowadzono analizę pełnych danych dotyczących tusz odpowiadających 897 jagniętom i uzyskano następujące wyniki: 893 tusze (99,55 %) mieściły się w zakresach wyznaczonych w odniesieniu do wieku zwierząt w momencie uboju i w odniesieniu do wagi tuszy; 2 tusze (0,22 %) miały odpowiednią masę i cechy charakterystyczne, ale zwierzęta były poddawane ubojowi w wieku powyżej 100 dni; natomiast pozostałe 2 tusze (0,22 %) przekraczały 12,5 kg, a zwierzęta również poddano ubojowi w wieku powyżej 100 dni.

Można zatem stwierdzić, że jagnięta, których tusze są w zakresie wagowym określonym w specyfikacji, są zgodne ze wszystkimi cechami jakościowymi odnoszącymi się do ChOG, niezależnie od wieku ubojowego.

Omawiana zmiana nie wymaga zmiany systemu produkcji, który dotyczy szybkości dojrzewania okrywy tłuszczowej, ani nie wpływa na sposób, w jaki produkt jest wytwarzany (ubój, wieszanie i konserwowanie). Nie wpływa ona zatem na produkcję tusz, które spełniają wymogi określone w opisie związku: “[...] idealny skład tkankowy, tkanka kostna nie jest wyolbrzymiona i jest odpowiedni rozwój okrywy tłuszczowej podskórnej i międzymięśniowej, w tym tłuszczu śródmięśniowego”. Kontrola wagi tuszy, oprócz uformowania tuszy, koloru i stanu okrywy tłuszczowej, może przyczynić się do zapewnienia jakości tusz objętych ChOG „Ternasco de Aragón”, a zatem możemy zastąpić oparte na próbkach kontrole dotyczące wieku ubojowego indywidualną klasyfikacją tusz na podstawie wagi i innych cech charakterystycznych.

— Okres karmienia

Proponuje się skrócenie minimalnego wieku odsadzenia do 40 dni, zważywszy że nie stwierdziliśmy istotnych różnic, pod względem określonych w specyfikacji cech jakościowych mięsa, między osobnikami odsadzonymi w wieku 40 i 70 dni, a oba rodzaje zwierząt spełniają cechy jakościowe określone w specyfikacji.

W systemie typowej produkcji w Aragonii z użyciem rodzimych ras jagnięta mają bezpośredni kontakt z matką aż do rozpoczęcia kolejnego cyklu reprodukcji owiec. Jagnięta w gospodarstwach hodowlanych nadal będą się żywić mlekiem matek, które jest wykorzystywane wyłącznie do karmienia ich potomstwa, a ich dieta będzie uzupełniana w ciągu dnia wysokiej jakości paszą. Jagnięta są zwykle hodowane w partiach odsadzenia, w których wiek zwierząt różni się o kilka dni; to ułatwia zarządzanie zwierzętami i, ogólnie, gospodarstwem i gwarantuje odpowiednią kontrolę w zakresie tego parametru. Cechą charakterystyczną uzyskanego produktu objętego ChOG pozostanie również spożywanie wyłącznie mleka matki do czasu odsadzenia.

Wydział Medycyny Weterynaryjnej Uniwersytetu w Saragossie przeprowadził też ostatnio badanie na temat wpływu okresu karmienia na cechy wymagane w specyfikacji dotyczącej ChOG w odniesieniu do koloru, soczystości i struktury mięsa. Specjaliści z jednostki kontrolującej monitorowali wszystkie tusze objęte tym badaniem i sprawdzili na miejscu, że oprócz parametrów będących przedmiotem badania, tusze, które przekraczały 8 kg masy poubojowej schłodzonej, spełniały wymogi określone w specyfikacji dotyczącej ChOG w odniesieniu do kształtu i stopnia okrywy tłuszczowej zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz.

W badaniu wykazano, że: „poziomy pH nie różniły się w zależności od zastosowanego podejścia ($P=0,206$) i wynosiły $5,70 \pm 0,11$ dla zwierząt, które nie były odsadzone, i $5,75 \pm 0,14$ dla zwierząt, które były odsadzone; są to wartości normalne, które nie mają wpływu na kolor, soczystość bądź strukturę, tj. parametry, które mogłyby się znacznie zmienić pod wpływem bardzo wysokich wartości pH”.

Dlatego też w badaniu potwierdzono, że: „Nie stwierdzono różnic między odsadzeniem w wieku 40 dni (przed wprowadzeniem obecnego limitu w specyfikacji) a nieodsadzeniem pod względem soczystości mięsa, jasności (L^*), czerwieni (a^*) lub twardości”.

5.2. Opis produktu

Rasy (ust. B pkt 1):

Obecne brzmienie specyfikacji:

„1. Do produkcji »Ternasco de Aragón« wykorzystuje się jagnięta następujących ras:

- »Rasa Aragonesa«
- »Ojinegra de Teruel«
- »Roya Bilbilitana«”.

Specyfikacja powinna mieć następujące brzmienie:

„1. Do produkcji »Ternasco de Aragón« wykorzystuje się jagnięta następujących ras:

- »Rasa Aragonesa«
- »Ojinegra de Teruel«
- »Roya Bilbilitana«
- »Maellana«
- »Ansotan«”.

Uzasadnienie wskazanych zmian:

Obecnie w specyfikacji dopuszczono trzy różne rasy: „Rasa Aragonesa”, „Roya Bilbilitana” i „Ojinegra de Teruel”. Wnioskuje się o włączenie ras „Ansotana” i „Maellana”, gdyż ich urzędowego uznania za niezależne rasy dokonano w oficjalnym katalogu ras zwierząt gospodarskich w Hiszpanii na mocy dekretu królewskiego nr 1682/1997, po stworzeniu pierwszej specyfikacji dotyczącej „Ternasco de Aragón”, które uznano na obszarze wspólnoty autonomicznej jako specjalne oznaczenie w dniu 10 lipca 1989 r., w całym kraju – w październiku 1992 r., a w Europie – w dniu 21 czerwca 1996 r.

Obie rasy, których populacja jest obecnie bardzo ograniczona i wynosi około 10 000 samic rozplodowych (owiec maciorek). Różne zwierzęta gospodarskie, doskonale przystosowane do środowiska naturalnego i spełniające parametry jakościowe tuszy, zostały objęte przedmiotowym ChOG przed publikacją dekretu królewskiego nr 1682/1997, ponieważ uważano je wówczas za ekotypy rasy „Rasa Aragonesa”. W wyniku opublikowania dekretu królewskiego usunięto wskazanych hodowców zwierząt hodowlanych. System produkcji jest taki sam, jak w przypadku ras objętych w specyfikacji. Obecnie hodowcy ci są zainteresowani włączeniem w ramach ChOG.

Dlatego też wnioskuje się o dostosowanie specyfikacji do obowiązujących przepisów i ponowne włączenie producentów owiec rasy „Ansotana” i „Maellana”, które są tradycyjnie uważane za ekotypy rasy „Rasa Aragonesa”.

5.3. *Dowody na pochodzenie produktu z wyznaczonego obszaru geograficznego (ust. D pkt 2):*

Obecne brzmienie specyfikacji:

„2. Kontrole i certyfikacja:

Podstawowe wymogi służące zagwarantowaniu pochodzenia produktu:

- a) Mięso pochodzi wyłącznie ze zwierząt gospodarskich ras »Rasa Aragonesa«, »Ojinegra de Teruel« oraz »Roya Bilbilitana« ujętych w rejestrach i znajdujących się na obszarze produkcji.”.

Specyfikacja powinna mieć następujące brzmienie:

„2. Kontrole i certyfikacja:

Podstawowe wymogi służące zagwarantowaniu pochodzenia produktu:

- a) Mięso pochodzi wyłącznie ze zwierząt gospodarskich ras »Rasa Aragonesa«, »Ojinegra de Teruel«, »Roya Bilbilitana«, »Ansotana« oraz »Maellana« ujętych w rejestrach i znajdujących się na obszarze produkcji.”.

Uzasadnienie wskazanych zmian:

Te same powody, które podano w pkt 5.2.

5.4. *Związek z otaczającym obszarem (ust. F pkt 3. Produkcja i systemy przetwórstwa, a) Produkcja)*

Obecne brzmienie specyfikacji:

„a) Produkcja

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.

W przypadku tego rodzaju jagnięcia istnieje szereg szczególnych wymogów w zakresie wagi i wieku ubojowego, które wyraźnie odróżniają go od innych rodzajów jagniąt, które są powszechnie poddawane ubojowi w Hiszpanii.

Poniżej wymieniono trzy rodzaje ras uwzględnionych w przedmiotowym oznaczeniu:

- Rasa owiec »Rasa Aragonesa« występuje głównie w trzech prowincjach aragońskich, a jej siedlisko, co ma zasadnicze znaczenie, znajduje się na obszarach nizinnych, płaskowyżach i terenach górskich. Cechą charakterystyczną tej rasy jest proporcjonalny tułów, cienka szyja bez fałd skórnych, często wyrostek udajowy, długie kończyny, mocne, małe i twarde kopyta.

Runo jest również białe i pokrywa całe ciało, z wyjątkiem całej głowy, dolnej połowy czterech kończyn, a czasami brzucha, które są odkryte. Włókna wełniane mają długość 5–10 cm i są sklasyfikowane jako średnio-drobne. Masa przy urodzeniu wynosi 3,5 kg i rośnie w okresie 0–30 dni (odsadzenie) o 200 gramów dziennie, co stanowi 9,5 kg w każdym miesiącu życia. W okresie 30–90 dni życia dzienny przyrost wagi wynosi od 230 g dla samic do 250 g dla samców, osiągając 23–25 kg w wieku trzech miesięcy, przy czym wydajność uboju wynosi prawie 48 %, co oznacza, że tusza »Ternasco de Aragón« ma masę 10–12 kg.

- Pozostałymi rasami uznanymi za odpowiednie w odniesieniu do »Ternasco de Aragón« są »Ojinegra de Teruel« i »Roya Bilbilitana«. Obie wyróżniają się jako rasy przeznaczone wyłącznie do produkcji mięsa, ale najistotniejszą rzeczą w tych rasach jest ich szybkość dojrzewania, która będzie miała wpływ w szczególności na jakość mięsa, gdyż tkanki tłuszczowe rozwijają się wcześniej. Dlatego też, gdy tusze mają masę 10–12 kg i wiek 80–100 dni, doskonale odpowiadają rodzajowi ternasco; zarówno cielęta, jak i młode mają odpowiedni skład tkankowy, przy czym tkanka kostna nie jest wyolbrzymiona i następuje odpowiedni rozwój okrywy tłuszczowej podskórnej i międzymięśniowej, w tym nawet tłuszczu śródmięśniowego, umożliwiając uzyskanie wysokiej klasy »bukietu«.
- Z rasy »Rasa Aragonesa« uzyskuje się produkty ternasco, które są idealnie wykończone pod względem składu tkanki tuszy; zwierzęta tej rasy mają średnio do 25 % tłuszczu w przypadku samców i samic o masie tuszy wynoszącej 10,74 kg. Ta szybkość dojrzewania dotyczy również innego oryginalnego genotypu aragońskiego – grupy »Roya Bilbilitana«, która również w przypadku rodzaju ternasco 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.

Ten udowodniony fakt wcześniejszego dojrzewania stanowi prawdziwy czynnik odróżniający w stosunku do innych ras. Z tego powodu jakość »Ternasco de Aragón« z przytoczonych genotypów jest inna i wyższa niż jakość mięsa ze zwierząt innych ras.

Jeśli chodzi o pożywienie, owca żywi się zarówno na ściernisku, jak i na naturalnych pastwiskach Aragonii, gdzie znajdują się duże ilości gatunków roślin aromatycznych (rozmaryn, tymianek itp.).

Jagnięta przebywają w owczarni w stajniach i karmią się mlekiem matki w nocy, a w ciągu dnia spożywają wysokiej jakości skoncentrowane pasze.

Spożywanie, w razie potrzeby, skoncentrowanej paszy w połączeniu z mlekiem matki poprawia wykończenie tuszy ternasco (skład tkanki, rozkład, kolor, konsystencja tłuszczu, delikatność, barwa i »bukiet« mięsa) przy wskazanych masach i wieku (10–12 kg i 80–100 dni) oraz w zależności od aragońskich ras wymienionych powyżej.”

Specyfikacja powinna mieć następujące brzmienie:

„a) Produkcja

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.

Ten rodzaj jagnięcia ma szereg cech, które wyraźnie odróżniają go od innych rodzajów jagnięt, powszechnie poddawanych ubojowi w Hiszpanii.

Poniżej wymieniono pięć ras uwzględnionych w przedmiotowym oznaczeniu:

- Rasa owiec »Rasa Aragonesa« występuje głównie w trzech prowincjach aragońskich, a jej siedlisko, co ma zasadnicze znaczenie, znajduje się na obszarach nizinnych, płaskowyżach i terenach górskich. Cechą charakterystyczną tej rasy jest proporcjonalny tułów, cienka szyja bez fałd skórnych, często wyrostek udojowy, długie kończyny, mocne, małe i twarde kopyta. Runo jest również białe i pokrywa całe ciało, z wyjątkiem całej głowy, dolnej połowy czterech kończyn, a czasami brzucha, które są odkryte; włókna wełniane mają długość 5–10 cm i są sklasyfikowane jako średnio-drobne. Masa przy urodzeniu wynosi 3,5 kg i rośnie w okresie 0–30 dni (odsadzenie) o 200 gramów dziennie, co stanowi 9,5 kg w każdym miesiącu życia. W okresie 30–90 dni życia dzienny przyrost wagi wynosi od 230 g dla samic do 250 g dla samców, osiągając 23–25 kg w wieku trzech miesięcy, przy czym wydajność uboju wynosi prawie 48 %, co oznacza, że tusza »Ternasco de Aragón« ma masę 10–12 kg.
- Pozostałymi rasami uznanymi za odpowiednie w odniesieniu do »Ternasco de Aragón« są »Ojinegra de Teruel«, »Roya Bilbilitana«, »Ansotana« i »Maellana«. Pierwsze dwie wyróżniają się jako rasy przeznaczone wyłącznie do produkcji mięsa, ale najistotniejszą rzeczą w tych rasach jest ich szybkość dojrzewania, która będzie miała wpływ w szczególności na jakość mięsa »Ternasco de Aragón«, gdyż tkanki tłuszczowe rozwijają się wcześniej. Dlatego też, gdy tusze mają masę 10–12 kg i wiek 80–100 dni, doskonale odpowiadają rodzajowi ternasco; zarówno cielęta, jak i młode, mają idealny skład tkankowy, przy czym tkanka kostna nie jest wyolbrzymiona i następuje odpowiedni rozwój okrywy tłuszczowej podskórnej i międzymięśniowej, w tym tłuszczu śródmięśniowego, umożliwiając uzyskanie wysokiej klasy »bukietu«.

- Rasa »Maellana« łączy grupy jagniąt, które są białe i mają długie kończyny, wypukły lub bardzo wypukły profil, są dobrze umięśnione i mają średnią masę. Długa szyja. Mają runo, które jest wyjątkowo krótkie, o bardzo delikatnej wełnie – jest to jedna z cech, które najlepiej określają rasę »Maellana«. Głównym, a praktycznie jedynym, celem jest produkcja mięsa. Masa tych jagniąt w chwili urodzenia wynosi 3,0–4,5 kg, a następnie wzrasta od poziomu 9,30–10,30 kg w wieku 30 dni do poziomu 24,0–26,0 kg w wieku 90 dni.
- Rasa »Ansotana« obejmuje białe zwierzęta o profilu niżej wypukłym, zarówno dobrze umięśnione, jak i eumetryczne, należące do grupy »Entrefinos del Pirineo«. Mają półzamknięte runo o bardzo delikatnej wełnie o szczególnych właściwościach ze względu na klimat na obszarze, na którym się znajdują; różnią się od rasy aragońskiej, do której były tradycyjnie przypisywane. Rogi występują u obu płci, częściej u samców, są ogólnie dobrze rozwinięte i mają kształt spiralny. Dawniej rasę tę klasyfikowano jako rasę o potrójnej przydatności (mięso, wełna i mleko). Obecnie są one wykorzystywane w głównej mierze do produkcji mięsa.
- Z rasy »Aragonesa«, która tradycyjnie obejmowała jako ekotypy obecnie sklasyfikowane rasy »Maellana« i »Ansotana«, uzyskuje się produkty ternasco, które są doskonale wykończone pod względem składu tkanki tuszy; zwierzęta tej rasy osiągają średnio 25 % tłuszczu w przypadku samców oraz samic o masie tuszy wynoszącej 10,74 kg, podobnie jak jagnięta ras »Ansotana« i »Maellana« mające to samo pochodzenie etniczne. Ta szybkość dojrzewania dotyczy również innego oryginalnego genotypu aragońskiego – grupy »Roya Bilbilitana«, która również w przypadku rodzaju ternasco 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 dwóch powyższych ras. Fakt ten w połączeniu z szybką dojrzałością stanowi prawdziwy czynnik odróżniający w stosunku do innych ras. Dlatego też jakość »Ternasco de Aragón« z przytoczonych genotypów różni się od jakości mięsa z innych ras.

Ten udowodniony fakt wcześniejszego dojrzewania stanowi prawdziwy czynnik odróżniający w stosunku do innych ras. Z tego powodu jakość »Ternasco de Aragón« z przytoczonych genotypów jest inna i wyższa niż jakość mięsa ze zwierząt innych ras.

Jeśli chodzi o pożywienie, owca żywi się zarówno na ściernisku, jak i na naturalnych pastwiskach Aragonii, gdzie znajdują się duże ilości gatunków roślin aromatycznych (rozmaryn, tymianek itp.).

Jagnięta przebywają w owczarni w stajniach i karmią się mlekiem matki w nocy, a w ciągu dnia spożywają wysokiej jakości skoncentrowane pasze.

Spożywanie, w razie potrzeby, skoncentrowanej paszy w połączeniu z mlekiem matki poprawia wykończenie tuszy ternasco (skład tkanki, rozkład, kolor, konsystencja tłuszczu, delikatność, barwa i »bukiet« mięsa) przy wskazanych masach i w zależności od aragońskich ras wymienionych powyżej.”.

Uzasadnienie wskazanych zmian:

Dodano dwa akapity z opisami dwóch ras, które mają zostać włączone, zgodnie z przedstawionym już uzasadnieniem w pkt 5.2.

Ponieważ ograniczenie dotyczące wieku ubojowego jest usuwane, zgodnie z uzasadnieniem w pkt 5.1, usunęliśmy również odniesienia do wieku zwierząt w akapicie drugim i akapicie ostatnim, natomiast pozostała część tekstu nie uległa zmianie.

JEDNOLITY DOKUMENT

„TERNASCO DE ARAGÓN”

Nr UE: PGI-ES-02149 – 29.6.2016

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**
„Ternasco de Aragón”
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

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 požądane, białą słomą i koncentratami dozwolonymi na mocy obowiązującego prawa. Minimalny okres odsadzenia wynosi 40 dni.

Masa tuszy wynosi 8,0–12,5 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 rozpo-
czynającej się na poziomie śródmięśniowym.

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

—

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

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

Produkt przeznaczony do spożycia musi być opatrzony numerowanymi etykietami i pieczęciami, umieszczanymi przez zarejestrowany podmiot branżowy, przy czym nie dopuszcza się nowego użycia pieczęci.

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

Z rasy „Rasa Aragonesa” uzyskuje się produkty ternasco, które są idealnie wykończone pod względem składu tkanki tuszy; zwierzęta tej rasy mają średnio do 25 % tłuszczu w przypadku samców i samic o masie tuszy wynoszącej 10,74 kg. Ta szybkość dojrzewania dotyczy również innego oryginalnego genotypu aragońskiego – grupy „Roya Bilbilitana”, która również w przypadku rodzaju ternasco ma podobną szybkość dojrzewania oraz 26,6 % tłuszczu u obu płci, których tusze mają masę 10,6 kg. W rasie „Ojinegra de Teruel” w tuszy stwierdzono procentowe udziały złogów tłuszczowych podobne do tych u powyższych dwóch 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 Aragón” 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 szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości 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 bezpośrednią konsekwencją zastosowania w produkcji określonych ras owiec, traw użytych w hodowli i masy ubojowej wyhodowanych jagniąt.

Dzięki temu określeniu jakości powstał termin „ternasco” i jego rozszerzenie „ternasca”, oznaczające „młody i delikatny” w żargonie kultury aragońskiej; choć może się to wydawać niezwiązane z tematem, 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 wyśmienite i cenione za wysoką jakość.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

www.aragon.es/calidadagroalimentaria/pliegos
