

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku 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**

(2015/C 281/08)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„TERNERA DE ALISTE”

Nr UE: ES-PGI-0005-01134 – 29.7.2013

ChNP ( ) ChOG ( X )

## 1. Nazwa

„Ternera de Aliste”

## 2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

## 3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

## 3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

## 3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

Mięso młodego bydła należącego do ras hodowanych ze względu na ich mięsność, przystosowanego do obszaru geograficznego, objętego produkcją z wykorzystaniem tradycyjnej dla wyznaczonego obszaru paszy i metod zarządzania oraz poddawanego ubojowi w wieku 8–12 miesięcy.

W zależności od metody produkcji wyróżnia się następujące typy zwierząt:

- nieodsadzone: mięso zwierząt od urodzenia trzymanych w boksach, których przed ubojem nie odsadza się od matek,
- odsadzone: mięso zwierząt karmionych mlekiem matki i zasobami pastewnymi występującymi na danym obszarze, a następnie trzymanych w boksach do czasu uboju.

Mięso świeże objęte ChOG charakteryzuje się równomiernie rozłożonym perłowobiałym tłuszczem oraz zwartą, lekko wilgotną tkanką mięśniową. Pod względem właściwości organoleptycznych mięso jest bardzo delikatne i soczyste, jego smak jest subtelny i delikatny, a zapach nie jest zbyt wyrazisty; mięso to rozpląwa się w ustach.

Minimalny okres dojrzewania mięsa wynosi cztery dni.

Uformowanie tuszy odpowiada typom E, U, R i O, a stopień odtuszczenia wynosi 2 lub 3 w przypadku samców oraz 2, 3 lub 4 w przypadku samic. W zależności od typu zwierzęcia, z którego uzyskuje się mięso, może ono mieć barwę od jasnoróżowej w przypadku zwierząt nieodsadzonych po różową i czerwoną w przypadku zwierząt odsadzonych.

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

Cieleta płci żeńskiej wykorzystywane w hodowli są objęte chowem z zastosowaniem systemów mieszanych, tj. trzymania w boksach i wypasu, w niewielkich, tradycyjnych gospodarstwach, z zastosowaniem wypasu dziennego. Głównym składnikiem paszy zwierząt są zasoby naturalne odnośnego obszaru uzupełniane, gdy stają się one niedostateczne, sianem pochodzącym z trwałych użytków zielonych, warzywami korzeniowymi oraz innymi lokalnymi produktami rolnymi. Podczas okresu odsadzenia żywienie zwierząt uzupełnia się także zbożami oraz roślinami strączkowymi pochodzącymi z tego samego gospodarstwa.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Równoległe rozwinęły się dwa typy zarządzania, które można rozróżnić zgodnie z poniższym opisem.

Cielęta nieodsadzone, których podstawowym pokarmem do czasu osiągnięcia wieku ubojowego jest mleko matki uzupełnione paszą pochodzącą z gospodarstwa, w którym są chowane, zielonką i paszami treściwymi, przy czym zwierzęta te nie są odsadzone od matki. Po urodzeniu cielę pozostaje w boksie, tak aby mogło być karmione bezpośrednio przez matkę, a od czasu pierwszego odsadzenia trzyma się je w określonym miejscu w odpowiednim otoczeniu. Od pierwszego miesiąca życia do żywienia włącza się siano w celu rozwoju żwacza oraz po to, aby można było zacząć dodawanie do pokarmu pasz treściwych.

Cielęta z chowu pastwiskowego, w przypadku których wyróżnia się dwa etapy: pierwszy odbywa się na pastwisku, a drugi w boksach.

- Pierwszy etap obejmuje wypas z matkami przy jednoczesnym karmieniu mlekiem matki. Od trzeciego miesiąca życia na pastwisku umieszcza się specjalne zbiorniki zawierające pasze treściwe w celu zoptymalizowania wzrostu cieląt oraz ułatwienia ich przystosowania do pasz treściwych po ich odsadzeniu. Długość okresu spędzonego na pastwisku zależy od czynników klimatycznych oraz dostępności zasobów naturalnych, przy czym minimalny czas pobytu wynosi pięć miesięcy.
- Drugi etap odbywa się w boksach, w których zwierzęta są utrzymywane oraz karmione zielonką, słomą i paszami treściwymi do czasu uboju.

Pasza musi być pochodzenia roślinnego i składać się głównie ze zboża (w co najmniej 60 % składu ilościowego) i nie może przekraczać 50 % rocznej masy suchej. Stosowanie produktów, które mogłyby zakłócać normalną dynamikę wzrostu i rozwój zwierząt, jest wyraźnie zabronione.

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

Narodziny, chów i opas zwierząt objętych ChOG odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym aż do czasu uboju.

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

Produkt można sprzedawać w porcjach, filetach lub kawałkach, pod warunkiem, że odpowiednie czynności przeprowadzają podmioty podlegające kontroli.

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

Przy wysyłce zarówno kawałki mięsa, jak i opakowania zawierające porcje, filety lub kawałki są opatrzone etykietą, na której znajdują się co najmniej napisy „chronione oznaczenie geograficzne” i „Ternera de Aliste” oraz logo chronionego oznaczenia geograficznego i europejskie logo chronionego oznaczenia geograficznego.



#### 4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji obejmuje terytoria powiatów Aliste, Sayago i Sanabria, które znajdują się w zachodniej części prowincji Zamora.

#### 5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek pomiędzy obszarem geograficznym a produktem „Ternera de Aliste” opiera się na szczególnych właściwościach produktu oraz jego renomie.

##### Właściwości fizyczne

W powiatach Aliste, Sayago i Sanabria przeważają płasko wyrzeźbione, nieznacznie pofałdowane penepeny, których wysokość bezwzględna wynosi ponad 600 metrów. Gleby tego obszaru – wywodzące się z podłoża paleozoicznego i położone na granitach, skałach metamorficznych oraz łupkach – charakteryzują się niewielką głębokością, pojemnością wodną i wysokim poziomem kwasowości, dlatego uznaje się je za „gleby jednolicie słabe”. Obszaru tego nie można więc wykorzystać pod uprawy o wysokiej wydajności, w związku z czym jest on wykorzystywany do wypasu.

Klimat różni się w zależności od wysokości, lokalizacji i ukierunkowania pasm górskich. Średnie roczne opady wynoszą od prawie 2 000 mm na szczytach Sierra Segundera do 600 mm w części zachodniej, co wpływa pozytywnie na wzrost roślin oraz zielonego kobierca na pastwiskach i łąkach.

#### Czynniki naturalne

Na wyznaczonym obszarze pastwiska występują naprzemiennie z terenami krzaczastymi. Wśród roślinności przeważają drobne trawy (mietlica, wiechlina, drżączka i stokłosa) oraz rośliny strączkowe. Dzika roślinność, która obejmuje ponad cztery piąte zachodniej Zamory, to głównie obszary trawiaste porośnięte skupiskami dębu pirenejskiego i dębu ostrolistnego. Licznie występują tam również wrzosi (*Erica arborea*, *Erica australis* v. *aragonensis* i *Calluna vulgaris*), czystek (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*), żarnowiec miotlasty i szczodrzenica sitowata. Ponieważ obszar ten jest w dużej mierze nietknięty działalnością człowieka, pastwiska są zróżnicowane i nie są bogate w azot, lecz raczej suche i ostre, co urozmaica paszę dla bydła.

Obszar geograficzny był i nadal jest naturalnym siedliskiem wilka iberyjskiego (*Canis lupus signatus*) oraz stanowi obecnie rezerwat przyrody o największej gęstości populacji tego gatunku w Europie. Obecność wilka na wyznaczonym obszarze w znacznym stopniu wpłynęła na sposób prowadzenia chowu cieląt, ponieważ z jej powodu rolnicy uznali, że ochrona młodych zwierząt jest konieczna, aby uniknąć ich ewentualnej utraty i związanego z tym negatywnego wpływu na dochód gospodarstwa domowego, który pochodził prawie wyłącznie ze sprzedaży cielęciny. Z tego powodu krowy trzymano w boksach, a cielęta w trakcie wzrostu zawsze były w nich chronione przed atakiem wilków.

#### Czynniki historyczne i ludzkie

Zachodnia część prowincji Zamora składa się z szeregu oddalonych powiatów, które przez stulecia doświadczały marginalizacji i których ludność żyła, dostosowując się do środowiska, aby wydobyć z niego nieliczne możliwe do pozyskania zasoby, co w praktyce sprowadzało się do gospodarowania całkowicie na własne potrzeby. Biorąc pod uwagę słabe gleby oraz trudności związane z gospodarką rolną, chów bydła stał się najpowszechniejszym źródłem utrzymania. Trudności te doprowadziły do lepszego wykorzystania zasobów pastewnych w chowie bydła przez liczne rodzinne gospodarstwa. Bydło wykorzystywane było w dwóch celach – jako zwierzęta robocze i w celu uzyskania dodatkowego dochodu dla gospodarstwa domowego – oraz pełniło dwie podstawowe funkcje: wytwarzania środków spożywczych (wyprodukowane mleko było spożywane gospodarstwie) oraz zasobu gospodarczego (sprzedaż cielęciny).

Właściwości fizyczne obszaru geograficznego, jego czynniki naturalne oraz czynniki historyczne i ludzkie składają się na system tradycyjnej produkcji, w której rolnicy zajmujący się chowem bydła musieli wykorzystywać wszystkie rodzaje pastwisk i zasobów naturalnych, zakładając przy tym liczne niewielkie gospodarstwa hodujące bydło, w których samice hodowlane hoduje się w systemach obejmujących zarówno utrzymywanie w oborach, jak i na pastwiskach. W gospodarstwach tych przez lata współistniały dwa typy prowadzenia chowu zwierząt w zależności od potrzeb danego gospodarstwa – karmienie cieląt mlekiem przeważało, gdy potrzeby były minimalne, a chów pastwiskowy występował, gdy krowa była potrzebna jako zwierzę robocze lub w celu produkcji mleka na potrzeby rodziny. W gospodarstwach takich widoczna jest symbioza między krowami, cielętami i środowiskiem naturalnym, której towarzyszą dbałość i umiejętności hodowców przekazane im przez przodków, a także staranne, tradycyjne zarządzanie i w każdym przypadku poświęcanie uwagi poszczególnym elementom i gospodarstwu jako całości.

#### Specyfika produktu

Szczególne metody chowu, które w dużej mierze opierają się na chowie cieląt nieodsadzonych oraz ich uboju w młodym wieku, pozwalają na produkcję mięsa o charakterystycznych właściwościach, które jest rozpoznawalne poprzez szczególną jasnoróżową barwę w przypadku cieląt nieodsadzonych i różową barwę w przypadku cieląt z chowu pastwiskowego ( $L^*=41,2-43,1$ ,  $a^*=12,1-12,9$ ,  $b^*=11,5-12,4$ ) oraz delikatny smak, jest cennie za soczystość (straty masy po obróbce termicznej w temperaturze do 100 °C wynoszą 12,2 %) i delikatność (3,31–3,71 kg/cm<sup>2</sup>, badanie siły cięcia z wykorzystaniem przystawki Warner-Bratzler) oraz posiada biały i perłowy, zwarty tłuszcz.

Charakterystyczna barwa mięsa „Ternera de Aliste” wynika z tego, że bydło trzyma się w boksach oraz poddaje się je ubojowi w młodym wieku, co powoduje niskie stężenie mioglobiny w mięśniach (2,8–3,2 mg/gr mięsa) oraz mniejszą ilość włókien czerwonych niż białych. To z kolei powoduje, że barwa mięsa jest jasnoróżowa w przypadku cieląt nieodsadzonych i nieznacznie bardziej różowa w przypadku cieląt z chowu pastwiskowego, ponieważ pierwszy etap życia spędzają one na pastwiskach i są starsze w chwili uboju.

Charakterystyczna dla „Ternera de Aliste” delikatność mięsa wynika z tego, że ubój następuje w młodym wieku oraz z tego, że cielęta utrzymuje się w boksach, co zmniejsza napięcie mięśni, zaś oba te czynniki sprawiają, że zawarty w mięśniach kolagen jest mniej trwały w trakcie obróbki termicznej.

Dzięki utrzymywaniu bydła w boksach, stosowaniu wysokoenergetycznych diet oraz młodego wieku uboju mięso „Ternera de Aliste” jest bardzo soczyste, co oznacza, że mięso to szybko dojrzewa, w wyniku czego białko zawarte w tkance mięśniowej posiada bardzo dużą pojemność wodną. W związku z tym dzięki delikatności mięsa i typowemu stopniowi otłuszczenia podczas przeżuwania uwalnia się więcej soku.

Charakterystyczny dla mięsa „Ternera de Aliste” łagodny smak wynika z tego, że zwierzęta są karmione mlekiem matki zawierającym kwasy tłuszczowe o krótkich i średniej długości łańcuchach, które nadają smak. Czynniki te w połączeniu z faktem, że zwierzęta posiadają układ trawienny, który z uwagi na młody wiek uboju nie jest w pełni rozwinięty, sprawia, że kwasy tłuszczowe nie ulegają żadnym metabolicznym procesom trawiennym i są bezpośrednio włączane do zawartości tłuszczów, z której wynika charakterystyczny smak mięsa.

#### Renoma

System produkcji oparty na intensywnej opiece, w którym stosuje się tradycyjną paszę dla bydła oraz metody zarządzania typowe dla tego obszaru, nadaje produktowi określone wysoce pożądane właściwości oraz przyczynia się do jego renomy w gastronomii.

Mięso „Ternera de Aliste” posiada renomę wśród konsumentów i jest przez nich wybierane z uwagi na swoją wyjątkową jakość. Doskonałą renomę tego mięsa potwierdzają liczne dokumenty historyczne, a szczególności pojawiające się od lutego 1976 r. relacje w materiałach informacyjnych prowincji Zamora i w gazecie *El correo de Zamora*, wychwalające właściwości tego mięsa między innymi poprzez następujące opinie i komentarze: „smakowite i soczyste”, „znakomite”, „najlepsze mięso na świecie”, „żadne inne mięso nie jest tak dobre” lub „równie dobrej cieleciny nie ma w całej Hiszpanii”.

Liczne odniesienia można znaleźć w mediach: w lokalnych i regionalnych gazetach i prasie specjalistycznej (*Eurocarne, Cárnica 2 000, Origen, Distribución y consumo, ITEA, Mundo Ganadero* itd.) oraz programach dokumentalnych w radiu i telewizji na szczeblu lokalnym i krajowym.

O mięsie „Ternera de Aliste” wspomina się również w książkach kucharskich oraz czasopismach gastronomicznych, np. w książce „Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrellas Michelin” opublikowanej przez Bon Vivant (2008), do której przedmowę napisał Ferrán Adrià, oraz w artykule „Boccatto di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste” w *Crónica de Guadalajara*.

Mięso „Ternera de Aliste” swoją renomę i sławę zawdzięcza w dużej mierze rozległej tradycji kulinarnej, która przez lata znajdowała swój wyraz w kartach dań licznych restauracji w Hiszpanii, w szczególności w Kastylii-Leon. Należy również wspomnieć o ostatnich wydarzeniach dotyczących w szczególności mięsa „Ternera de Aliste”, które odbyły się w Parador Nacional de los Condes de Alba w Aliste w prowincji Zamora w ramach szeregu imprez związanych ogólnie z żywnością pod nazwą „Muestras Gastronómicas de los Productos de España. Carnes con Origen”.

#### Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/informacion\\_al\\_ciudadano/calidad\\_alimentaria/4\\_condiciones\\_DOP/index.html](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html)