

Objava vloge za spremembo v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 294/11)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

VLOGA ZA SPREMEMBO V SKLADU S ČLENOM 9

„TERNASCO DE ARAGÓN“

ES št.: ES-PGI-0217-0096-17.3.2010

ZGO (X) ZOP ()

1. Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša:

- ime proizvoda
- opis proizvoda
- geografsko območje
- dokazilo o poreklu
- metoda pridobivanja
- povezanost
- označevanje
- nacionalne zahteve
- drugo ()

2. Vrsta spremembe:

- sprememba enotnega dokumenta ali povzetka
- sprememba specifikacije registriranega ZOP ali ZGO, za katerega enotni dokument in povzetek nista bila objavljena
- sprememba specifikacije, pri kateri objavljenega enotnega dokumenta ni treba spremeniti (člen 9(3) Uredbe (ES) št. 510/2006)
- začasna sprememba specifikacije zaradi obveznih sanitarnih ali fitosanitarnih ukrepov, ki so jih uvedli javni organi (člen 9(4) Uredbe (ES) št. 510/2006)

3. Spremembe:

3.1 Geografsko območje:

Novo besedilo je naslednje:

Območje ovčereje obsega ozemlje avtonomne skupnosti Aragonija.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

V zadevnem odstavku se črta navedba „ter območje zakola in obdelave klavnih trupov“, saj gre za sveže meso, ki ni predelano, preden je dano na trg. Zakol in obdelava klavnih trupov nista povezana s proizvodom, saj mu ne dajeta posebnih značilnosti, zato v specifikaciji ne smeta biti več omenjena.

Tudi uporaba prepovedi, ki v ničemer ne izboljšuje značilnosti proizvoda, se šteje za oviro pri trženju, zlasti ker skrajšuje čas uporabnosti proizvoda, in sicer zaradi potrebnega prevoza med krajem zakola in namembnim krajem, in ker je težje zadostiti posameznemu povpraševanju strank na vsakem območju.

3.2 Pridobivanje proizvoda:

1. Spremeni se naslednji odstavek:

„Klavni trupi se ohlajajo, dokler notranjost mišične mase ne doseže ustrezne temperature za skladiščenje in prevoz.“

Klavni trupi se do 24 ur hranijo v hladilnici pri temperaturi od 3 do 4 °C, za daljše obdobje pa pri temperaturi od 1 do 3 °C.“

Nadomesti se z naslednjim besedilom:

„Klavni trupi se ohlajajo, dokler notranjost mišične mase ne doseže ustrezne temperature za skladiščenje in prevoz. Temperatura celotnega mesa ni višja od 7 °C.“

Ta sprememba pomeni, da se nadzor nad temperaturo uskladi z veljavno zakonodajo, ki določa temperaturo mesa in ne temperature v hladilnici. Navedene temperature v hladilnici zagotavljajo ustrezno temperaturo klavnega trupa samo, če je ta dovolj dolgo v hladilnici. Vsekakor menimo, da je nadzor nad temperaturo klavnega trupa ustrežnejši za zagotovitev kakovosti proizvoda kot pa nadzor nad temperaturo v hladilnici.

2. Črta se naslednji odstavek:

„Regulativni svet prek odbora za opredelitev klavnih trupov določi kakovost klavnih trupov, upravičenih do zaščitene oznake porekla. Na izbrane klavne trupe namesti oznako z navedbo ‚Ternasco de Aragón‘ in identifikacijsko številko, ki se z neizbrisljivim črnilom vtisne na noge, pleča in prsi.“

Črtanje tega odstavka se zahteva, ker ne ustreza niti stvarnosti niti smislu standarda EN 45011.

Nadzorni organ s pregledi, ki jih izvedejo njegovi tehniki, preveri, ali so klavni trupi ustrezno označeni. Tehnik nikoli sam ne označi klavnih trupov niti vnaprej ne oceni, kateri so upravičeni do ZGO in kateri ne.

Poleg tega je zaželeno, da se opis označevanja trupov raje vključi v priročnik o kakovosti in postopkih kot v specifikacijo proizvoda.

3. Črta se naslednji odstavek:

„Razvrščanje in distribucija klavnih trupov ‚Ternasco de Aragón‘ v mesnice, njihovo shranjevanje in prodaja se izvajajo v skladu z veljavnimi predpisi.“

Ta odstavek je treba spremeniti, saj je navedeno v pristojnosti zdravstvenih organov in obvezno, kar lahko privede do tveganja za podvajanje nadzora.

3.3 Označevanje:

V specifikacijo proizvoda je bil vključen logotip ZGO.

Obveznost, da mora regulativni svet pred uporabo odobriti lastne oznake vsakega registriranega obrata, je bila črtana.

Prav tako so bila črtana vsa sklicevanja na regulativni svet.

3.4 Nacionalne zakonodajne zahteve:

Posodobitev zakonodaje:

Sklicevanja na nacionalno zakonodajo, objavljeno po prvotni odobritvi te specifikacije proizvoda, so bila dopolnjena.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„TERNASCO DE ARAGÓN“

ES št.: ES-PGI-0217-0096-17.3.2010

ZGO (X) ZOP ()

1. Ime:

„Ternasco de Aragón“

2. Država članica ali tretja država:

Španija

3. Opis kmetijskega proizvoda ali živila:

3.1 Vrsta proizvoda:

Skupina 1.1 Sveže meso

3.2 Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:

Ovčje meso naslednjih pasem: „Aragonesa“, „Ojinegra de Teruel“ in „Roya Bilbilitana“. „Ternasco de Aragón“ mora izvirati iz jagnjet obeh spolov, ki so ob zakolu stara med 70 in 90 dni. Jagnjeta je treba rediti v staji, hraniti pa se morajo z materinim mlekom; kot dopolnilna krmna mešanica so vedno na voljo žitna slama in koncentradi, dovoljeni z veljavno zakonodajo. Obdobje laktacije traja najmanj 50 dni.

Teža klavnega trupa je med 8 in 12,5 kg. Profil je raven ali nekoliko izbočen, robovi so zaobljeni. Zunanja tolšča je bela in čvrsta. Bela ledvična maščoba prekriva vsaj polovico ledvic in nikoli celih. Meso je mehko in sočno, blede rožnato in vsebuje sledi medmišične maščobe.

3.3 Surovine (samo za predelane proizvode):

Se ne uporablja.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

Se ne uporablja.

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Jagnjetina ima organoleptične lastnosti, ki jo povezujejo z njenim naravnim okoljem in sistemom priraje, kar pomeni, da priraje in vzreja jagnjet potekata na geografskem območju.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

—

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Na nalepkah mora biti logotip ZGO, ki vsebuje navedbo „Ternasco de Aragón“.

V registriranem obratu se na proizvod, namenjen prodaji, namestijo nalepke in oštevilčeni pečati, pri čemer je treba zagotoviti, da teh nalepk ni mogoče znova uporabiti.

4. Kratka opredelitev geografskega območja:

Območje priraje ovčjega mesa obsega celotno avtonomno skupnost Aragonija.

5. Povezanost z geografskim območjem:

5.1 Posebnosti geografskega območja:

Aragonija ima sredozemsko podnebje s celinskimi vplivi: zmerno do suho in vetrovno v osrednji depresiji ter hladnejše in bolj vlažno v smeri proti Pirenejem in Iberskemu gorovju. Povprečna letna temperatura v osrednjem delu depresije je med 14 in 15 °C. V smeri proti vmesnim območjem med gorovji in ravnino, ki ležijo na nadmorski višini nad 500 m (tako imenovani „somontanos“), se temperatura zniža za nekaj stopinj.

Kmetijsko-podnebne značilnosti aragonskega območja so pripomogle k razvoju pomembnega podsektorja ovčereje, temelječega na edinstveni vrsti, ki se je znala prilagoditi redkemu rastlinju in sezonski naravi pašnikov.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Jagnjeta aragonske pasme so do konca spitana v smislu sestave tkiv klavnega trupa, ki povprečno vsebuje 25 % maščobe (pri obeh spolih) pri teži klavnega trupa 10,74 kg. Ta zgodnja dozorelost je zaznavna pri še enem avtohtonem aragonskem genotipu, pasmi „Roya Bilbilitana“, za katero je v kategoriji „Ternasco“ značilna podobna zgodnja dozorelost: 26,6 % maščobe (pri obeh spolih) pri teži klavnega trupa 10,6 kg. Za pasmo „Ojinegra de Teruel“ je bilo potrjeno, da je delež zamaščenega tkiva v klavnih trupih podoben kot pri obeh zgoraj navedenih pasmah.

Dokazano zgodnejša dozorelost te pasme je pristen dejavnik, po katerem se ta razlikuje od drugih pasem. Prav zato se jagnjetina „Ternasco de Aragón“, pridobljena iz navedenih genotipov, po kakovosti razlikuje od mesa drugih pasem in ga prekaša.

Hranjenje s krmo v kombinaciji z materinim mlekom omogoča, da z dopitjem navedenih aragonskih pasem ob navedeni teži in starosti dobimo jagnjetino „Ternasco“ (sestava tkiv, porazdeljenost, barva, čvrstost maščobe, mehkost, barva in „buket“ mesa).

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali značilnostjo proizvoda (pri ZGO):

Ime „Ternasco“ je v Aragoniji poznano že od nekdaj, pogosto pa se uporablja za označevanje vrste klavnih jagnjet, ki je najpogostejša in najznačilnejša za regijo. Jagnjetina „Ternasco“ je bila tudi zunaj regije priznana zaradi svojega porekla in visoke kakovosti, ta elementa pa sta jasno povezana s pasmo ovac, ki se uporablja za priraje tega mesa, vrsto pašnikov ter težo in starostjo jagnjet ob zakolu.

Prizadevanje za kakovost je pripomoglo k temu, da sta izraza „Ternasco“ in v širšem pomenu „Ternasca“ v aragonskem pomenoslovju ostala sopomenka za mehko in mlado. Čeprav se ta pripomba morda zdi brezpredmetna, pa samo še potrjuje nesporno kakovost te jagnjetine.

Celinske podnebne razmere tega območja z redkim rastlinstvom (malo padavin, močni vetrovi in velike temperaturne razlike) so omogočile razvoj treh avtohtonih pasem, katerih glavna značilnost je zgodnja dozorelost. Ker zelo zgodaj dosežejo optimalno stopnjo spitanosti, je njihovo meso izvrstno in cenjeno zaradi svoje kakovosti.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

http://www.aragon.es/estaticos/GobiernoAragon/Departamentos/AgriculturaGanaderiaMedioAmbiente/AgriculturaGanaderia/Areas/08_Calidad_Agroalimentaria/02_Alimentos_calidad_diferenciada/I.G.P.TernacodeAragon.pdf
