

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 15 lipca 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczną i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Cordero Manchego” (ChOG)**

(2019/C 242/04)

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 nieznaczną, w specyfikacji produktu „Cordero Manchego” (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 składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, 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 zarejestrowanej nazwy „Cordero Manchego” (ChOG),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Cordero Manchego” (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 15 lipca 2019 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

„CORDERO MANCHEGO”

Nr UE: PGI-ES-02213 – 2.1.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Fundación Consejo Regulador de la Denominación Específica Cordero Manchego (IGP)

Crtra. De Las Peñas Km 3,2 (Albacete)

Tel. +34 967224020

Faks +34 967224020

E-mail: admon@corderomanchego.org

Fundacja Fundación Consejo Regulador de la Denominación Específica Cordero Manchego jest upoważniona do złożenia wniosku o zmianę na podstawie art. 29 ustawy nr 7/2007 z dnia 15 marca 2007 r. o jakości produktów rolno-spożywczych w Kastylii-La Manchy. W art. 8 lit. b) statutu Fundación CR IGP Cordero Manchego przewidziano również, że w zakresie kompetencji tej fundacji wchodzi przegląd specyfikacji produktu objętego ChOG „Cordero Manchego” i proponowanie niezbędnych zmian w tej specyfikacji.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente

Subdirección General de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica

Dirección General de la Industria Alimentaria

Po de la Infanta Isabel, 1

28071 Madrid

Madrid

ESPAÑA

Tel. +34 913475394

Faks +34 913475410

E-mail: sgcdae@magrama.es

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

— Nazwa produktu

— Opis produktu

— Obszar geograficzny

— Dowód pochodzenia

— Metoda produkcji

— Związek

— Etykietowanie

— Inne: zmiana terminów i organu kontrolnego

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**

Opis

W punkcie tym usuwa się kryteria dotyczące wieku i masy w relacji pełnej – zostają one przeniesione do punktu „Metoda produkcji”.

Dowód pochodzenia

Dwie wielkie litery i skrótowiec „CM” na kolczyku zwierzęcia stosowane w celu identyfikacji jego stada pochodzenia zastępuje się kodem gospodarstwa w ogólnym rejestrze gospodarstw prowadzących chów (Registro General de Explotaciones Ganaderas, REGA), który jest dokładniejszy i zgodny z mającymi zastosowanie przepisami.

Metoda produkcji

Usuwa się informacje na temat masy w relacji pełnej w momencie uboju wynoszącej 22-28 kg i wieku ubojowego wynoszącego 60-90 dni. Stosowanie się do tych parametrów oznacza bowiem podwójny pomiar masy – sprawdza się ją już poprzez pomiar masy tuszy, który jest dokładniejszy i bardziej obiektywny oraz ma bezpośredni związek z wiekiem i masą ciała zwierzęcia w momencie uboju.

Usuwa się wzmiankę o minimalnym okresie 30 dni, w którym jagnięta żywią się mlekiem matki, i rezygnuje się z określenia tego czasu dla wszystkich osobników, ponieważ zależy on od rozwoju fizjologicznego jagnięcia, tj. od rozwoju jego uzębienia i układu pokarmowego, w miarę którego zwierzę przestaje żywić się mlekiem matki i zaczyna pobierać pokarm roślinny. Jagnię zostaje odsadzone, kiedy może samodzielnie pobierać pasze treściwe – moment ten jest niemożliwy do określenia z góry (i jest różny dla poszczególnych osobników).

Rozszerza się zakres masy tuszy do 10–15 kg. Jak wynika z doświadczenia fundacji składającej wnioski, zwiększenie zakresu masy tuszy o 1 kg przy zachowaniu klasyfikacji według tych samych kryteriów dotyczących prezentacji, uformowania, otluszczenia i koloru tuszy umożliwi zachowanie jakości nie tylko samej tuszy, ale również mięsa, a także zaspokojenie popytu na tego typu jagnięcinę, który wykształcił się na niektórych rynkach, na których produkt „Cordero Manchego” jest tradycyjnie sprzedawany.

Dwie wielkie litery i skrótowiec „CM” na kolczyku zwierzęcia stosowane w celu identyfikacji jego stada pochodzenia zastępuje się kodem gospodarstwa w ogólnym rejestrze gospodarstw prowadzących chów (Registro General de Explotaciones Ganaderas, REGA), który jest dokładniejszy i zgodny z mającymi zastosowanie przepisami.

Usuwa się wzmiankę dotyczącą minimalnego czasu odpoczynku przed ubojem, mając na uwadze wymóg przewidziany w pkt 1.2 załącznika III (Zasady operacyjne dotyczące rzeźni) do rozporządzenia Rady (WE) nr 1099/2009 z dnia 24 września 2009 r. w sprawie ochrony zwierząt podczas ich uśmiercania, zgodnie którym „zwierzęta są wyładowane jak najszybciej po przybyciu, a następnie poddane ubojowi bez zbędnej zwłoki”.

Usuwa się wzmiankę o obowiązku zapewnienia zwierzętom *ad libitum* wody słodzonej o stężeniu cukru wynoszącym 1%; nie jest to konieczne, ponieważ jeżeli zwierzęta nie odpoczywają przed ubojem przez długi czas, nie potrzebują uzupełnienia energii.

Organ kontrolny

Na podstawie art. 37 ust. 1 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych oraz mając na uwadze ust. 3 tego artykułu i fakt, że fundacja Fundación Consejo Regulador de la Denominación Específica Cordero Manchego (IGP) nie jest jednostką certyfikującą uprawnioną obecnie do kontroli zgodności z niniejszą specyfikacją produktu, należy zmienić całe brzmienie tego punktu w specyfikacji produktu.

Obecne brzmienie specyfikacji:

Organem uprawnionym do kontroli stosowania odnośnej nazwy (ChOG) jest Consejo Regulador, stowarzyszenie branżowe zrzeszające przedstawicieli sektorów chowu zwierząt i przetwórstwa, w skład którego wchodzi:

- a) przewodniczący wyznaczony przez radę Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha;
- b) wiceprzewodniczący wybrany przez przedstawicieli sektorów chowu zwierząt i przetwórstwa;
- c) czterech przedstawicieli sektora chowu zwierząt i czterech przedstawicieli sektora przetwórstwa. Przedstawiciele ci są wybierani w bezpośrednich wyborach demokratycznych odpowiednio przez podmioty zajmujące się chowem zwierząt i przez podmioty zajmujące się przetwórstwem, wpisane do odpowiednich rejestrów;

- d) dwaj eksperci w zakresie chowu owiec wyznaczeni przez radę Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha;
- e) przedstawiciel stowarzyszenia Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega.

Zakres kompetencji

Zakres kompetencji Consejo Regulador ogranicza się do:

- w odniesieniu do terytorium – odnośnego obszaru produkcji,
- w odniesieniu do jagniąt – zwierząt objętych odnośną chronioną nazwą na każdym etapie produkcji, opasu, transportu i wprowadzania do obrotu,
- w odniesieniu do osób – osób wpisanych do poszczególnych rejestrów.

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 właściwą administrację, działający w sposób bezstronny względem producentów i przetwórców, realizują działania kontrolne i nadzorcze,
- kwalifikacja produktu,
- promocja i ochrona odnośnej nazwy,
- działanie z pełną odpowiedzialnością prawną i zdolnością do czynności prawnych niezbędną do zaciągania zobowiązań i występowania przed sądem przy podejmowaniu działań, do których rada Consejo Regulador jest uprawniona w związku z powierzonym jej zadaniem reprezentowania i obrony ogólnych interesów związanych z odnośną nazwą.

Proponowany tekst:

Aktualne informacje dotyczące jednostek certyfikujących upoważnionych do kontroli zgodności z niniejszą specyfikacją produktu znajdują się na stronie internetowej:

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/figuras_calidad/fig_calidad/resultado_reg_ent.php?seccion=CERTIFICACI%D3N&subseccion=PRODUCTOS+CON+IGP&alcance=IGP+CORDERO+MANCHEGO&nombre_ent=&Aceptar=Aceptar

Dane obecnej jednostki certyfikującej:

Nazwa: CERTICAR, S.L.
Adres: C/Infanta Mercedes, 13 4º Planta
28020 Madrid
Madrid
ESPAÑA

Tel. +34 915711105

Powyższa jednostka certyfikująca została zatwierdzona przez wspólnotę autonomiczną Kastylii-La Mancha i certyfikowana przez ENAC zgodnie z normą UNE-EN 45011 („Warunki ogólne mające zastosowanie do podmiotów certyfikujących produkty”).

W celu oceny zgodności ze specyfikacją produktu jednostka certyfikująca musi podejmować niezbędne czynności zgodnie z wymogami systemu certyfikacji odnośnego produktu.

Jednostka certyfikująca musi przestrzegać mających zastosowanie zasad i wszystkich pozostałych wymogów takich jak pobieranie próbek, wykonywanie badań oraz przeprowadzanie inspekcji, które będą stanowiły podstawę systemu certyfikacji w księdze jakości.

Poszczególne funkcje organu kontrolnego obejmują:

- kontrolę próbek,

- ocenę zgodności właściwości produktu z kryteriami określonymi w specyfikacji produktu,
- kontrolę rejestrów produkcji jagnięciny objętej chronioną nazwą pochodzenia.

Etykietowanie

Jeżeli chodzi o znakowanie po klasyfikacji tusz, sformułowanie „na którym zamieszczono nazwę »Cordero Manchego« oraz odpowiadający numer identyfikacyjny w każdej zarejestrowanej rzeźni” otrzymuje brzmienie: „poprzez naniesienie skrótowca »CM« nieusuwalnym tuszem na racice, łopatki i klatkę piersiową wybranych tusz oraz przy mocowanie do nich etykiety z logo »ChOG« i indywidualnym numerem każdej tuszy”.

Ponieważ znak nanoszony jest bezpośrednio na tuszę, stosowanie skrótowca „CM” zamiast pełnej nazwy „Cordero Manchego” jest bardziej higieniczne, zaś umieszczenie nadrukowanej etykiety ułatwia identyfikację poszczególnych tusz.



Logo ChOG „Cordero Manchego”

Inne

Sformułowanie „odnośna nazwa” otrzymuje brzmienie „chronione oznaczenie geograficzne” zgodnie ze mającą zastosowanie nomenklaturą.

JEDNOLITY DOKUMENT

„CORDERO MANCHEGO”

Nr UE: PGI-ES-02213 – 2.1.2017

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy**

„Cordero Manchego”

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*

Jest to mięso świeże pochodzące wyłącznie z jagniąt rasy Manchego obu płci karmionych mlekiem matki, których dawkę pokarmową uzupełnia się białą słomą i paszami treściwymi. Produkt obejmuje tusze kategorii ekstra i premium o masie 10–15 kg. Tusza jest podługowata, o lekko zaokrąglonych kształtach i harmonijnych proporcjach. Mięso jest chude do średnio odtuszczonego, wyścielone cienką warstwą białego tłuszczu na zadzie, u nasady ogona oraz wzdłuż kręgosłupa i wokół nerek, która nie pokrywa mięśni nóg i grzbietu oraz mięśnia czworobocznego. Ma ono jasnoróżowy kolor, jest bardzo miękkie i soczyste oraz delikatnie poprzerastane tłuszczem międzymięśniowym, dzięki czemu posiada charakterystyczny, bardzo przyjemny smak.

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

Jagnięta utrzymywane są alkiezowo i żywią się mlekiem matki, które uzupełniają zadawana *ad libitum* biała słoma i pasze treściwe przewidziane w przepisach; jagnięta odsadza się wtedy, gdy są one w stanie żywić się wyłącznie białą słomą i wspomnianymi paszami treściwymi.

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się chów i opas jagniąt.

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*

Tusze objęte ChOG oznakowuje się skrótowcem „CM”, który nanosi się nieusuwalnym tuszem na racice, łopatki i klatkę piersiową, a także przymocowuje się do nich etykiety z indywidualnym numerem i logo ChOG „Cordero Manchego”.



Logo ChOG „Cordero Manchego”

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Wyznaczony obszar geograficznym, na którym pasą się i dojrzewają owce rasy Manchega, obejmuje naturalny region La Manchy, w tym prowincje Albacete, Ciudad Real, Cuenca i Toledo. Obejmuje on gminy La Mancha, La Manchuela, Centro i Almansa (Albacete), La Mancha, Campo de Calatrava i Campo de Montiel (Ciudad Real), La Manchuela, La Mancha Baja i La Mancha Alta (Cuenca) oraz La Mancha (Toledo).

5. **Związek z obszarem geograficznym**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

La Mancha to dawne *Castrum Romanum* porośnięte sucholubnymi trawami esparto, które Arabowie zwykli nazywać „Manyá”, to znaczy „bez wody”. Te dwa sformułowania wyraźnie określają charakter regionu.

Chociaż tradycyjnie uznaje się, że prowincja Kastylia-La Mancha jest terenem równinnym, którego najbardziej charakterystyczną częścią jest naturalny region La Manchy, w rzeczywistości jest ona położona na poprzecinanym górami płaskowyżu, którego dwie trzecie położone są na wysokości ponad 600 metrów nad poziomem morza, a żaden jego obszar nie leży na wysokości poniżej 200 metrów nad poziomem morza. Jest to zatem region, w którym dominują tereny równinne oraz wyżynne i który obejmuje także obszary góryste położone nie tylko na jego obrzeżach, ale również w środkowej części, co świadczy o wielkiej różnorodności topograficznej i krajobrazowej tej prowincji.

Z geologicznego punktu widzenia La Mancha jest równiną powstałą z osadów miocenu, położoną na wysokości 650–800 metrów nad poziomem morza. Płaskie ukształtowanie terenu sprawia, że w okresach deszczu tworzą się wielkie, płytkie stawy i laguny, w których przez pewien czas gromadzi się woda.

Głównymi ciekami wodnymi są: rzeka Tag, Alto Guadiana (górny bieg Gwadiany), Júcar (górny i środkowy bieg), Záncara, Cigüela, Jabalón i Riánsares, które mimo nieregularnych przepływów są w znacznym stopniu wykorzystywane do celów nawadniania, szczególnie w ostatnich latach, kiedy to wprowadzono nawadnianie na wielkich obszarach.

Analiza średnich temperatur rocznych w czterech miejscowościach w regionie wskazuje, że bezwzględna temperatura maksymalna może przekraczać 35 °C w lecie, kiedy to średnia temperatura wynosi 25 °C, a najcieplejszym miesiącem jest lipiec.

Średnie opady roczne wynoszą około 400 mm, zaś dla całej Hiszpanii średnia ta wynosi 600 mm. Opady te są nie tylko niewielkie, ale również nierównomiernie rozłożone na poszczególnych obszarach. Przyczyną takiego stanu rzeczy jest – po pierwsze – duża nieregularność w poszczególnych latach, która prowadzi do znacznych różnic w wielkości opadów w określonej serii danych klimatycznych, oraz – po drugie – roczny rozkład opadów, zgodnie z którym najbardziej suchą porą roku jest lato, kiedy to występuje jedynie 10–15 % rocznych opadów. Najbardziej deszczowymi porami roku są natomiast zazwyczaj wiosna i jesień.

5.2. Specyfika produktu

Zróżnicowane żywienie maciorek wypasanych na suchych obszarach i szczególne cechy rasy umożliwiają uzyskanie takiej jagnięciny, której soczystość, smak i kolor mają związek z obszarem geograficznym: mięso jest chude do średnio otłuszczonego, wyścielone cienką warstwą białego tłuszczu na zadzie, u nasady ogona oraz wzdłuż kręgosłupa i wokół nerek, która nie pokrywa mięśni nóg i grzbietu oraz mięśnia czworobocznego. Ma ono jasnoróżowy kolor, jest bardzo miękkie i soczyste oraz delikatnie poprzerastane tłuszczem międzymięśniowym, dzięki czemu posiada charakterystyczny, bardzo przyjemny smak.

Maciorki są wyprowadzane na pastwiska, dzięki czemu korzystają z naturalnych zasobów (roślinność, użytki zielone, pasza zielona, grunty ugorowane, ścierniska i makie); łączy je zatem ścisły związek z wyznaczonym obszarem geograficznym. Maciorki są wypasane również po zajściu w ciążę, dzięki czemu w ciągu pięciu miesięcy poprzez barierę łożyskową może wykształcić się związek obszaru geograficznego z płodem jagnięcym. Po okoceciu się maciorki nowo narodzone jagnię pozostaje w owczarni i nie jest wypasane na zewnątrz. Mimo to związek jagnięcia z obszarem geograficznym zostaje zachowany, ponieważ dzięki naturalnemu odchowowi żywi się ono mlekiem matki, która jest wypasana na pastwisku.

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)

Rasa Manchega jest miejscową rasą owiec, od dawna przystosowaną do specyfiki regionu, która stanowi jedno z głównych źródeł jego bogactwa. Nie dopuszczając do żadnych krzyżówek, zdołano zachować czystość rasy, której osobniki dostosowały się na przestrzeni czasu do wypasu na suchych terenach. Zwierzęta tej rasy korzystają przede wszystkim z dostępnych zasobów naturalnych (roślinność, użytki zielone, pasza zielona, grunty ugorowane, ścierniska i makie). Tego rodzaju zróżnicowane żywienie maciorek i szczególne cechy rasy umożliwiają uzyskanie jagnięciny, której soczystość, smak i kolor mają związek z obszarem geograficznym.

Jagnięcinę z owiec rasy Manchega sprzedaje się od bardzo dawna. Wypracowane przez stulecia praktyki chowu i opasu doprowadziły do optymalizacji właściwości tego tradycyjnego dla La Manchy mięsa.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_modificado_scc_web.pdf
