

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2018/C 159/06)

Komisja Europejska zatwierdziła tę zmianę nieznaczną zgodnie z art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY NIEZNACZNEJ

Wniosek o zatwierdzenie zmiany nieznaczonej zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽²⁾**„CORDERO DE NAVARRA” lub „NAFARROAKO ARKUMEA”**

Nr UE: PGI-ES-0212-AM01 – 8.9.2017

ChNP () ChOG (X) GTS ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Nazwa: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea [Rada Zarządzająca ds. „Cordero de Navarra”/„Nafarroako Arkumea”]
Adres: Avenida Serapio Huici, 22
Edificio Peritos
31610 Villava
NAVARRA
HISZPANIA

Tel. +34 948013040
Faks +34 948013041
Adres e-mail: info@intiasa.es

Grupa składająca wniosek reprezentuje zbiorowe interesy producentów „Cordero de Navarra”/„Nafarroako Arkumea”. Grupa ta ma uzasadniony interes w niniejszym wniosku o zmianę specyfikacji produktu, a także jest tą samą grupą, która pierwotnie wniosowała o nadanie „Cordero de Navarra”/„Nafarroako Arkumea” statusu ChOG.

Rada Zarządzająca ds. ChOG „Cordero de Navarra” jest stowarzyszeniem skupiającym producentów, których praca jest związana z „Cordero de Navarra”. Zgodnie z art. 45 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 cele tej Rady obejmują zwiększanie wartości produktu i poprawę funkcjonowania systemu ChOG.

Zgodnie z obowiązującymi przepisami krajowymi Radzie powierzono zadanie promowania jakości „Cordero de Navarra” oraz nadzorowania i obrony reputacji tego produktu. Te aspekty odzwierciedlono w regulaminie wewnętrznym Rady stanowiącym część przepisów, które regulują chronione oznaczenie geograficzne „Cordero de Navarra”/„Nafarroako Arkumea” i jego Radę Zarządzającą i które zostały przyjęte rozporządzeniem Ministerstwa Rolnictwa, Rybołówstwa i Żywności APA/1413/2002 z dnia 23 maja 2002 r.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana

- Opis produktu
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

⁽²⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Etykietowanie
- Inne [organ kontrolny i obowiązujące przepisy krajowe]

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, która wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, zakwalifikowana jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, dla którego nie został opublikowany jednolity dokument (lub dokument mu równoważny).
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu będącego GTS, kwalifikująca się jako nieznaczna zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit czwarty rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

Zmiana nieznaczna opisana w niniejszym wniosku obejmuje skorygowanie błędów oraz aktualizację pewnych odniesień do okoliczności, które zmieniły się od momentu pierwszego zatwierdzenia specyfikacji produktu. Zmiany wprowadzono w następujących sekcjach specyfikacji:

- B) *Opis produktu* – zaktualizowano odniesienia do klasyfikacji tuszy, aby odzwierciedlić obowiązujące obecnie przepisy; ta aktualizacja nie wiąże się z żadną zmianą opisu certyfikowanego produktu,
- D) *Dowód pochodzenia* – usunięto odniesienia do organu kontrolnego, który już nie istnieje; odniesienie do organu kontrolnego można znaleźć w sekcji G,
- E) *Metoda produkcji* – usunięto błąd w przepisach dotyczących składu paszy wykorzystywanej do tuczenia jagniąt lekkich oraz zaktualizowano odniesienie do hiszpańskiej normy krajowej 45011, zmieniając je na odniesienie do ISO/IEC 17065,
- G) *Organ kontrolny* – dostosowano odniesienie do organu kontrolnego, aby odzwierciedlić zmianę nazwy,
- I) *Obowiązujące przepisy krajowe* – tę sekcję zaktualizowano, aby odzwierciedlała ona przepisy obowiązujące obecnie w Hiszpanii,
- Inne – ze strony tytułowej usunięto odniesienie do uchylonego obecnie rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92.

W świetle powyższego i na podstawie szczegółowych uzasadnień przedstawionych w niniejszym wniosku stwierdza się, że zmiany specyfikacji produktu w przypadku ChOG „Cordero de Navarra”/„Nafarroako Arkumea” opisane w niniejszym wniosku o zatwierdzenie zmiany nieznacznej należy zakwalifikować jako nieznaczne zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, ponieważ:

- Zmiana sekcji B (*Opis produktu*) nie wpływa na istotne cechy produktu. Zmiana ta stanowi jedynie aktualizację tekstu, która ma na celu wprowadzenie odniesień do obowiązujących obecnie przepisów UE.
- Związek opisany w sekcji F specyfikacji produktu pozostaje niezmieniony.
- Nie wprowadza się żadnej zmiany nazwy ani żadnej części nazwy produktu.
- Nie wywiera się wpływu na określony obszar geograficzny opisany w sekcji C (*Obszar geograficzny*).
- Nie zwiększono zakresu ograniczeń dotyczących handlu produktem ani surowcami do jego wytwarzania.

5. Zmiany

Zmiana 1: opis i uzasadnienie

Sekcja B: Opis produktu

W ramach wdrażania przepisów UE hiszpańskie prawodawstwo w zakresie jakości tuszy owiec, które zacytowano w specyfikacji produktu (rozporządzenie z dnia 18 września 1975 r. zmienione rozporządzeniem z dnia 24 września 1987 r.), jednoznacznie uchylono rozporządzeniem ministerialnym ARM/2279/2010 z dnia 20 sierpnia 2010 r. W związku z tym usunięto odniesienia do poprzednich przepisów.

Tekst ten zaktualizowano, aby zawierał odniesienia do unijnej skali klasyfikacji tusz jagniąt ważących mniej niż 13 kilogramów, w oparciu o ramy prawne obowiązujące na dzień 20 kwietnia 2017 r. Zmiana ta nie obejmuje żadnej zmiany opisu cech produktu, ponieważ tusze jagniąt nadal klasyfikuje się, wykorzystując obowiązujący wcześniej model, jak opisano w specyfikacji produktu.

Obecne brzmienie:

B. *Opis produktu*

a) *Jagnięta nieodsadzone (lechal)*

Jagnięta z kategorii jagniąt nieodsadzonych „Extra” i „Primera” zgodnie z normą jakości dla tusz owiec (rozporządzenie z dnia 18 września 1975 r. zmienione rozporządzeniem z dnia 24 września 1987 r.). „Najwyższą” jakość kategorii „A” lub „B” według wspólnotowej skali klasyfikacji tusz jagniąt lekkich (rozporządzenie Rady (EWG) nr 2137/92 i rozporządzenie Komisji (EWG) nr 461/93) stosuje się również w przypadku tusz, które pochodzą z żywych jagniąt rasy Navarra i Lacha.

Samce lub samice jagniąt rasy Lacha lub Navarra karmione przez samice mlekiem matki do momentu uboju, których masa tuszy – uwzględniając głowę i podroby – wynosi 5–8 kg (rasa Lacha) lub 6–8 kg (rasa Navarra) i które mają nie więcej niż 45 dni.

Mała lub średnia okrywa tłuszczowa (klasa 2 lub 3 według wspólnotowej skali klasyfikacji tusz jagniąt lekkich określonej w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2137/92 i rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 461/93).

Kolor mięsa: od perłowego do bladoróżowego.

Cechy mięsa: delikatne, bardzo soczyste o gładkiej strukturze i charakterystycznym smaku.

b) *Jagnięta lekkie (ternasco)*

Jagnięta z kategorii jagniąt lekkich „Extra” i „Primera” zgodnie z normą jakości dla tusz owiec (rozporządzenie z dnia 18 września 1975 r. zmienione rozporządzeniem z dnia 24 września 1987 r.). „Najwyższą” jakość kategorii „B” lub „C” według wspólnotowej skali klasyfikacji tusz jagniąt lekkich (rozporządzenie Rady (EWG) nr 2137/92 i rozporządzenie Komisji (EWG) nr 461/93) stosuje się również w przypadku tusz, które pochodzą z żywych jagniąt Navarra.

Samce lub samice jagniąt rasy Navarra karmione przez samice mlekiem matki po urodzeniu przez co najmniej 45 dni. Na etapie tuczenia jagnięta karmi się białą słomą, koncentratami przygotowanymi na bazie zbóż, roślinami strączkowymi, witaminami i minerałami. Jeżeli jagnię nie zostało odsadzone po 45 dniach, na etapie tuczenia powyższe substancje uzupełnia się mlekiem matki. Masa tuszy jagniąt lekkich – bez głowy lub podrobów – wynosi 9–12 kg, a jagnięta te mają nie więcej niż 110 dni.

Mała lub średnia okrywa tłuszczowa (klasa 2 lub 3 według wspólnotowej skali klasyfikacji tusz jagniąt lekkich określonej w rozporządzeniu Rady (EWG) nr 2137/92 i rozporządzeniu Komisji (EWG) nr 461/93).

Kolor mięsa: bladoróżowy.

Cechy mięsa: delikatne, o cienkiej śródmięśniowej warstwie tłuszczu, bardzo soczyste o gładkiej strukturze i charakterystycznym smaku.

Zmieniony tekst:

a) *Jagnięta nieodsadzone (lechal)*

Tusze jakości „1” kategorii „A” lub „B” według „skali klasyfikacji tusz jagniąt o masie poubojowej poniżej 13 kg” (rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1182), które pochodzą z żywych jagniąt Navarra i Lacha.

Samce lub samice jagniąt rasy Lacha lub Navarra karmione przez samice mlekiem matki do momentu uboju, których masa tuszy – uwzględniając głowę i podroby – wynosi 5–8 kg (rasa Lacha) lub 6–8 kg (rasa Navarra) i które mają nie więcej niż 45 dni.

Mała lub średnia okrywa tłuszczowa (klasa 2 lub 3 według „skali klasyfikacji tusz jagniąt o masie poubojowej poniżej 13 kg” określonej w rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) 2017/1182).

Kolor mięsa: bladoróżowy.

Cechy mięsa: delikatne, bardzo soczyste o gładkiej strukturze i charakterystycznym smaku.

b) Jagnięta lekkie (*ternasco*)

Tusze jakości „1” kategorii „B” lub „C” według „skali klasyfikacji tusz jagniąt o masie poubojowej poniżej 13 kg” (rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1182), które pochodzą z żywych jagniąt Navarra.

Samce lub samice jagniąt rasy Navarra karmione przez samice mlekiem matki po urodzeniu przez co najmniej 45 dni. Na etapie tuczenia jagnięta karmi się białą słomą, koncentratami przygotowanymi na bazie zbóż, roślinami strączkowymi, witaminami i minerałami. Jeżeli jagnię nie zostało odsadzone po 45 dniach, na etapie tuczenia powyższe substancje uzupełnia się mlekiem matki. Masa tuszy jagniąt lekkich – bez głowy lub podrobów – wynosi 9–12 kg, a jagnięta te mają nie więcej niż 110 dni.

Mała lub średnia okrywa tłuszczowa (klasa 2 lub 3 według „skali klasyfikacji tusz jagniąt o masie poubojowej poniżej 13 kg” określonej w rozporządzeniu delegowanym Komisji (UE) 2017/1182).

Kolor mięsa: bladoróżowy.

Cechy mięsa: delikatne, o cienkiej śródmięśniowej warstwie tłuszczu, bardzo soczyste o gładkiej strukturze i charakterystycznym smaku.

Zmiana 2: opis i uzasadnienie

Sekcja D: *Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru*

Proponuje się usunięcie z pierwszego akapitu tej sekcji odniesienia do organu kontrolnego (który już nie istnieje). W ten sposób jedyne odniesienie do organu kontrolnego można będzie znaleźć w sekcji G (*Organ kontrolny*), co pozwoli uniknąć podwójnego odniesienia.

Obecne brzmienie:

D. *Dowód na pochodzenie produktu z danego obszaru*

Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN) jest organem kontrolnym dla tego chronionego oznaczenia geograficznego.

Organ ten jest odpowiedzialny za zarządzanie systemem certyfikacji produktu i w związku z tym za przeprowadzanie kontroli w celu sprawdzenia dwóch aspektów: po pierwsze, czy produkt wyprodukowano i przetworzono lub przygotowano na określonym obszarze geograficznym, a po drugie, czy cechy produktu odpowiadają opisowi zawartemu w specyfikacji produktu.

Zmieniony tekst:

Organ kontrolny dla tego ChOG jest odpowiedzialny za zarządzanie systemem certyfikacji produktu i w związku z tym za przeprowadzanie kontroli w celu sprawdzenia dwóch aspektów: po pierwsze, czy produkt wyprodukowano i przetworzono lub przygotowano na określonym obszarze geograficznym, a po drugie, czy cechy produktu odpowiadają opisowi zawartemu w specyfikacji produktu.

Zmiana 3: opis i uzasadnienie

Sekcja E: *Metoda produkcji*

b) Etap wzrostu i tuczenia

Zmieniono drugi akapit tej podsekcji, aby łatwiej go było zrozumieć. W oryginalnym tekście nie zezwolono na wykorzystywanie prawnie dozwolonych produktów pochodzenia roślinnego innych niż te pochodzące ze zbóż i roślin strączkowych wskutek błędu, który teraz poprawiono.

Specyfikację produktu w przypadku tego ChOG sporządzono w latach 2002–2006, kiedy wykorzystywanie produktów ubocznych w paszach było przedmiotem debaty w wyniku kryzysu związanego z BSE. W związku z tym UE zastosowała szereg środków prewencyjnych, w tym zakaz karmienia przeżuwaczy (między innymi) mączką mięsną, mączką z krwi lub żelatyną.

Ponieważ specyfikację produktu sporządzono w tamtym czasie z zamiarem wprowadzenia zakazu stosowania zwierzęcych produktów ubocznych, nasze ostrożne podejście doprowadziło do tego, że popełniliśmy opisany wyżej błąd.

Od tamtej pory kwestię paszy opracowano, uregulowano i wdrożono do prawa UE. Obecnie istnieją określone przepisy dotyczące pasz mające na celu ochronę zdrowia ludzi i zwierząt, w tym lista dozwolonych i zakazanych surowców, zatwierdzonych sposobów postępowania, warunków stosowania oraz pułapy zawartości niepożądanych substancji.

11. przepis ogólny załącznika „Katalog materiałów paszowych” do rozporządzenia Komisji (UE) nr 68/2013 z dnia 16 stycznia 2013 r. brzmi: „wyraz »produkt« stosuje się zamiast wyrazu »produkt uboczny«, aby odzwierciedlić sytuację na rynku oraz język stosowany w praktyce przez podmioty [...]”. W związku z tym nie jest już konieczne stosowanie pojęcia „produkt uboczny” w specyfikacji produktu.

Z uwagi na fakt, iż stosowanie witamin i minerałów w paszach służących tuczeniu opisano na początku sekcji, którą proponujemy zmienić, ta zmiana dotycząca stwierdzenia, że wykorzystywanie produktów pochodzenia zwierzęcego (kategorie 9 i 10 w „Katalogu materiałów paszowych”) w składzie pasz jest zabronione, jest zgodna z duchem, w którym sporządzono specyfikację.

Stosowanie surowców pochodzenia roślinnego – w tym tych należących do kategorii 2 („Nasiona oleiste, owoce oleiste i ich produkty pochodne”), 4 („Rośliny bulwiaste, rośliny korzeniowe i ich produkty pochodne”), 5 („Inne nasiona, owoce i ich produkty pochodne”) – jest powszechne w przypadku pasz dla przeżuwaczy. Włączenie tych surowców do pasz wykorzystywanych do tuczenia jagniąt jest konieczne zarówno z punktu widzenia odżywiania, jak i w związku z dążeniem do zapewnienia wysokiej jakości produktu końcowego.

Aby wyhodować zdrowe jagnięta i wyprodukować wysokiej jakości mięso, trzeba podawać tym zwierzętom paszę zawierającą zbilansowaną dawkę wszystkich składników odżywczych, których potrzebują, bez nadwyżek lub niedoborów substancji odżywczych.

Stosowanie białek z nasion oleistych – takich jak śruta poekstrakcyjna słonecznikowa, śruta rzepakowa itd. – jest konieczne, aby zapewnić odpowiednią ilość protein w paszy wykorzystywanej do tuczenia jagniąt.

Odpowiedniej ilości protein być może nie osiągnie się, wykorzystując tylko zboża i rośliny strączkowe. Nawet przy stosowaniu dużych ilości roślin strączkowych i dodawaniu do nich roślin wysokobiałkowych takich jak bób nie zawsze osiąga się potrzebny poziom białka. Ponadto dostarczone w ten sposób białko jest w wysokim stopniu degradowalne, a jego profil aminokwasowy nie jest szczególnie odpowiedni.

Pasza zawierająca dużą ilość białka, które jest w wysokim stopniu degradowalne, może doprowadzić do dużego stężenia amoniaku we krwi, w wyniku którego u jagniąt występują czasem schorzenia wątroby.

W związku z tym dietę stosowaną na etapie tuczenia powinno się oprzeć na produktach pochodzenia roślinnego o zbilansowanym składzie odżywczym, stosując się do zaleceń i górnych granic określonych w recepturach pasz wymienionych w dotyczących pasz tabelach, które są okresowo publikowane przez należycie uznane organy, takie jak:

- National Research Council (NRC – Krajowa Rada ds. Badań), Board on Agriculture and Natural Resources (Rada ds. Rolnictwa i Zasobów Naturalnych) (Stany Zjednoczone),
- Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) (Francja),
- Fundación Española para el Desarrollo de la Nutrición Animal (FEDNA) (Hiszpania).

Aby zapewnić stosowanie pasz bezpiecznych i odpowiednio dostosowanych do celu, w tabeli składników pasz FEDNA podała opis każdego produktu wykorzystywanego do sporządzania pasz, zalecenia dotyczące stosowania, wartości odżywcze i – w stosownych przypadkach – maksymalne limity dla każdego gatunku. Przykładowo hasła w przypadku poszczególnych roślin oleistych wyglądają następująco:

- śruta poekstrakcyjna słonecznikowa, 36 % surowego białka,
- śruta poekstrakcyjna lniana,
- mączka z nasion bawełny, 38 % surowego białka.

W szeregu publikacji poparto wykorzystywanie surowców innych niż zboża i rośliny strączkowe jako sposobu zapewniania koniecznych składników odżywczych na etapie tuczenia przy zachowaniu jakości otrzymywanych tusz:

- O. Urrutia, J. A. Mendizabal, K. Insausti, B. Soret, A. Purroy, A. Arana, *Effect of linseed dietary supplementation on adipose tissue development, fatty acid composition, and lipogenic gene expression in lambs*, [w:] „Livestock Science”, t. 178, 2015, s. 345–356,
- O. Urrutia, B. Soret, K. Insausti, J. A. Mendizabal, A. Purroy, A. Arana, *The effects of linseed or chia seed dietary supplementation on adipose tissue development, fatty acid composition, and lipogenic gene expression in lambs*, [w:] „Small Ruminant Research”, t. 123, 2015, s. 204–211,

— Juan Ignacio Gutiérrez Cabanillas, *Efecto de la adición de subproductos derivados del tomate y otras fuentes de antioxidantes durante el cebo de corderos de raza merina sobre la calidad de la canal y de la carne fresca y envasada en atmósferas protectoras* [Dodanie produktów ubocznych otrzymanych z pomidorów i innych źródeł substancji przeciwutleniających podczas tuczenia jagniąt Merino: wpływ na jakość tuszy i na jakość świeżego mięsa pakowanego w modyfikowanej atmosferze], Uniwersytet Estremadury, 2015.

Ponadto odniesienie do hiszpańskiej normy krajowej 45011 znajdujące się w ostatnim akapicie podsekcji o „zdrowiu i dobrostanie” zastąpiono odniesieniem do mającej obecnie zastosowanie normy ISO/IEC 17065:2012.

Obecne brzmienie:

b) Etap wzrostu i tuczenia

Etapowi temu podlegają tylko jagnięta lekkie [*ternasco*]. Zaczyna się on od odsadzenia (które nie jest obowiązkowe), które ma miejsce, kiedy jagnię ma około 45 dni, a kończy się ubojem.

Na tym etapie jagnię należy karmić białą słomą, koncentratami przygotowanymi na bazie zbóż, roślinami strączkowymi, witaminami i minerałami. Jeżeli jagnię nie zostało odsadzone, powyższe substancje należy uzupełnić o mleko matki. Skoncentrowane pasze nie mogą zawierać mocznika ani żadnego rodzaju produktu ubocznego, którego nie otrzymano ze zbóż lub roślin strączkowych.

Wyraźnie zakazuje się stosowania substancji, które w jakikolwiek sposób mogłyby zakłócać normalny wzrost i rozwój jagniąt.

Zmieniony tekst:

b) Etap wzrostu i tuczenia

Etapowi temu podlegają tylko jagnięta lekkie [*ternasco*]. Zaczyna się on od odsadzenia (które nie jest obowiązkowe), które ma miejsce, kiedy jagnię ma około 45 dni, a kończy się ubojem.

Na tym etapie jagnię należy karmić białą słomą, koncentratami przygotowanymi głównie na bazie zbóż, roślinami strączkowymi, witaminami i minerałami. Jeżeli jagnię nie zostało odsadzone, powyższe substancje należy uzupełnić o mleko matki. Skoncentrowane pasze nie mogą zawierać mocznika ani żadnego produktu pochodzenia zwierzęcego.

Wyraźnie zakazuje się stosowania substancji, które w jakikolwiek sposób mogłyby zakłócać normalny wzrost i rozwój jagniąt.

Obecne brzmienie:

Jeżeli Rada Zarządzająca uzna to za konieczne, może sporządzić dokumenty określające wszelkie warunki niezbędne do zapewnienia odpowiedniego sposobu zajmowania się zwierzętami w gospodarstwach, zawsze zgodnie z wymogami określonymi w normie 45011.

Zmieniony tekst:

Jeżeli Rada Zarządzająca uzna to za konieczne, może sporządzić dokumenty określające wszelkie warunki niezbędne do zapewnienia odpowiedniego sposobu zajmowania się zwierzętami w gospodarstwach, zawsze zgodnie z wymogami określonymi w normie ISO/IEC 17065.

Zmiana 4: opis i uzasadnienie

Sekcja G: *Organ kontrolny*

Zaktualizowano odniesienie do organu kontrolnego, aby uwzględnić nową nazwę tego organu. Państwowe przedsiębiorstwa Riegos del Canal de Navarra, S.A.U., Riegos de Navarra, S.A.U., Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra, S.A.U. (ICAN), Instituto Técnico y de Gestión Ganadera, S.A.U. oraz Instituto Técnico y de Gestión Agrícola, S.A.U. połączono dnia 1 października 2011 r., tworząc jeden podmiot: Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. (INTIA, S.A.).

Połączenie to nie wywołało żadnych zmian w relacjach z agencją akredytacyjną, właściwymi organami ani certyfikowanymi podmiotami, ponieważ:

- porozumienia i umowy podpisane z ICAN pozostają w mocy, a INTIA, S.A. przejęła prawa i obowiązki wszystkich wymienionych wyżej podmiotów,
- certyfikaty wydane przez dział ICAN ds. certyfikacji są wciąż ważne,
- cały dział ICAN ds. certyfikacji przeniesiono do departamentu rolno-spożywczego nowego podmiotu, zachowując tę samą strukturę i te same obowiązki i zadania przydzielone personelowi,
- akredytacja 52/C-PR-120, którą pierwotnie przyznano ICAN na podstawie ISO/IEC 17065 w odniesieniu do certyfikacji ChOG „Cordero de Navarra” (między innymi), pozostaje w mocy, przy czym akredytowanym podmiotem jest INTIA.

Obecne brzmienie:

Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN) jest organem kontrolnym dla chronionego oznaczenia geograficznego „Cordero de Navarra”/„Nafarroako Arkumea”.

Nazwa i dane kontaktowe organu kontrolnego są następujące:

Nazwa: Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN)

Adres: Avenida Serapio Huici, 22
Edificio Peritos
31610 Villava
NAVARRA
HISZPANIA

Tel. +34 948013045

Faks +34 948071549

Zmieniony tekst:

Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. (INTIA) jest organem kontrolnym dla chronionego oznaczenia geograficznego „Cordero de Navarra”/„Nafarroako Arkumea”.

Obecna nazwa i dane kontaktowe organu kontrolnego są następujące:

Nazwa: Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. (INTIA)

Adres: Avenida Serapio Huici, 22
Edificio Peritos
31610 Villava
NAVARRA
HISZPANIA

Tel. +34 948013045

Faks +34 948071549

Zmiana 5: opis i uzasadnienie

Sekcja I: *Obowiązujące przepisy krajowe*

Listę obowiązujących ustaw krajowych zaktualizowano, aby odzwierciedlała obecnie obowiązujące przepisy.

Obecne brzmienie:

Ustawa w sprawie wina, winorośli i alkoholu (ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r.)

Rozporządzenia wykonawcze do ustawy nr 25/1970 (dekret 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r.)

Rozporządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. określające równoważność hiszpańskich przepisów i rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

Dekret królewski nr 1643/99 z dnia 22 października 1999 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpisanie do wspólnotowego rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych

Zmieniony tekst:

Dekret królewski nr 1335/2011 z dnia 3 października 2011 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o rejestrowanie chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz zastrzeżeń do takich wniosków

Dekret królewski nr 149/2014 z dnia 7 marca 2014 r. zmieniający dekret królewski nr 1335/2011 z dnia 3 października 2011 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o rejestrowanie chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych oraz zastrzeżeń do takich wniosków

Zmiana 6: opis i uzasadnienie

Strona tytułowa specyfikacji produktu

Ze strony tytułowej usunięto odniesienie do artykułu europejskiego prawodawstwa ustanawiającego minimalną ilość informacji, które należy zawrzeć w specyfikacji produktu (rozporządzenie Rady (EWG) nr 2081/92). Rozporządzenie to zostało uchylone, a ponadto zdecydowano, że specyfikacja nie powinna zawierać żadnego tego rodzaju odniesienia.

Obecne brzmienie:

SPECYFIKACJA PRODUKTU zgodna z art. 4 rozporządzenia Rady (EWG) nr 2081/92

Zmieniony tekst:

SPECYFIKACJA PRODUKTU

6. Zaktualizowana specyfikacja produktu (wyłącznie w odniesieniu do ChNP i ChOG)

<https://goo.gl/YqXXi6>

JEDNOLITY DOKUMENT

„CORDERO DE NAVARRA” lub „NAFARROAKO ARKUMEA”

Nr UE: PGI-ES-0212-AM01 – 8.9.2017

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Cordero de Navarra”/„Nafarroako Arkumea”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]**

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

Niniejsze oznaczenie geograficzne obejmuje czystorasowe jagnięta rasy Navarra i Lacha sprzedawane jako mięso świeże.

Rozróżnia się dwie odrębne kategorie: jagnięta nieodsadzone (*lechal*) i jagnięta lekkie (*ternasco*).

Jagnięta nieodsadzone to samce lub samice jagniąt rasy Lacha lub Navarra karmione przez samice mlekiem matki do momentu uboju, których masa tuszy – uwzględniając głowę i podroby – wynosi 5–8 kg (rasa Lacha) lub 6–8 kg (rasa Navarra).

Jagnięta lekkie to samce lub samice jagniąt rasy Navarra karmione przez samice mlekiem matki po urodzeniu przez co najmniej 45 dni, których masa tuszy – nie uwzględniając głowy i podrobów – wynosi 9–12 kg.

Jagnięta nieodsadzone muszą być jakości „1” kategorii „A” lub „B” według „skali klasyfikacji tusz jagniąt o masie poubojowej poniżej 13 kg” (rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2017/1182), natomiast jagnięta lekkie muszą być jakości „1” kategorii „B” lub „C” według tej samej skali.

Tusze muszą charakteryzować się również następującymi cechami:

Jagnięta nieodsadzone (*lechal*): mała lub średnia okrywa tłuszczowa (klasa 2 lub 3 według „skali klasyfikacji tusz jagniąt o masie poubojowej poniżej 13 kg” określonej w załączniku III do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2017/1182). Kolor mięsa: blad różowy. Cechy mięsa: delikatne, bardzo soczyste o gładkiej strukturze i charakterystycznym smaku.

Jagnięta lekkie (*ternasco*): mała lub średnia okrywa tłuszczowa (klasa 2 lub 3 według „skali klasyfikacji tusz jagniąt o masie poubojowej poniżej 13 kg” określonej w załączniku III do rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2017/1182). Kolor mięsa: blad różowy. Cechy mięsa: delikatne, o cienkiej śródmięśniowej warstwie tłuszczu, bardzo soczyste o gładkiej strukturze i charakterystycznym smaku.

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

Jagnięta objęte tym ChOG muszą być potomstwem owiec, których cykl reprodukcyjny miał miejsce w ekstensywnym lub półekstensywnym systemie chowu i które karmi się na pastwiskach i w innych miejscach będących naturalnymi zasobami roślin, stosując tradycyjne praktyki właściwe dla tego obszaru geograficznego.

Jagnięta nieodsadzone są karmione przez samice mlekiem matki do momentu uboju, kiedy ich tusze ważą 5–8 kg.

Jagnięta lekkie są karmione przez samice mlekiem matki do momentu, aż mają co najmniej 45 dni. Na etapie tuczenia jagnięta karmi się białą słomą, koncentratami (przygotowanymi głównie na bazie zbóż), roślinami strączkowymi, witaminami i minerałami. Jeżeli jagnię nie zostało odsadzone po 45 dniach, na etapie tuczenia powyższe substancje uzupełnia się mlekiem matki. Masa tuszy w momencie uboju wynosi 9–12 kg. Skoncentrowane pasze nie mogą zawierać mocznika ani żadnego produktu pochodzenia zwierzęcego.

Wyraźnie zakazuje się stosowania substancji, które w jakikolwiek sposób mogłyby zakłócać normalny wzrost i rozwój jagniąt.

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

Obszar, na którym jagnięta się rodzą, są hodowane i tuczone, obejmuje całą prowincję Nawarry. Rasa Lacha występuje w północnej części tej prowincji, natomiast rasa Navarra – na całym obszarze Nawarry z wyjątkiem części północno-zachodniej. Konkretnie gminy w przypadku każdej rasy wymieniono w specyfikacji produktu.

Obszar, na którym produkuje się i przetwarza chronione mięso jagniąt, obejmuje całą wspólnotę autonomiczną Nawarry.

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 jagniąt objęte tym ChOG muszą być oznakowane numerowanymi etykietami głównymi lub etykietami dodatkowymi wydanymi przez Radę Zarządzającą i zawierającymi zwrot „Indicación Geográfica Protegida Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea”.

Istnieją trzy rodzaje etykiet odpowiadające trzem rodzajom jagniąt objętych tym systemem: 1) „raza Navarra ternasco” [„jagnięta lekkie, rasa Navarra”]; 2) „raza Navarra lechal” [„jagnięta nieodsadzone, rasa Navarra”]; oraz 3) „raza Lacha lechal” [„jagnięta nieodsadzone, rasa Lacha”]. Wszystkie te etykiety oznaczone są numerem seryjnym i logo ChOG. W przypadku etykiet „jagnięta lekkie, rasa Navarra” stosuje się niebieskie tło, w przypadku etykiet „jagnięta nieodsadzone, rasa Navarra” – żółte tło, a w przypadku etykiet „jagnięta nieodsadzone, rasa Lacha” – czerwone tło.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Określony obszar geograficzny obejmuje całe terytorium wspólnoty autonomicznej Nawarry, która znajduje się w północnej części Półwyspu Iberyjskiego na zachodnim krańcu Pirenejów. Obszar ten położony jest pomiędzy 41°55'34"N i 43°18'36"N oraz 1°11'33"E i 2°56'57"E (na „Południku Madrytu”), a jego powierzchnia wynosi 10 421 km². Nawarra od północy graniczy z Francją, od południa – z La Rioja i Saragossą, od wschodu – z Saragossą i Hueską, a od zachodu – z Arabią/Álavą i Gipuzką.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Znaczenie jagniąt dla ludności Nawarry jest niezaprzeczalne: jagnięcina stanowi jeden z głównych składników popularnej kuchni lokalnej. Pochwały ekspertów kulinarnych i historyków dotyczące zalet jagnięciny można znaleźć w dokumentach sięgających wielu epok.

W dokumentach historycznych znajdują się wzmianki o tym, że jagnięcina była popularna wśród ludności średnio-wiecznej Nawarry, w tym w klasztorach i na bankietach królewskich.

Tradycja ta utrzymała się do dziś. Ekspersi kulinarni czynili istotne wzmianki na temat jagnięciny z Nawarry i jej zalet przez cały XX wiek. Jednym z nich jest Cristino Álvarez (znany pod pseudonimem „Caius Apicius”), według którego „jagnięta z Nawarry – szczególnie te hodowane w dolinie Pampeluna – cieszą się zasłużoną renomą. Jagnięcina jest prawdopodobnie najbardziej tradycyjną potrawą mięsną z Nawarry, a jakość tego mięsa – niezbędny czynnik sukcesu kulinarnego – jest w pełni zapewniona”.

Jeżeli chodzi o związek między rasami owiec Navarra i Lacha a lokalnym obszarem, udowodniono, że obie te rasy współistniały w regionie Nawarry od czasów prehistorycznych, czasami na tych samych terenach i pastwiskach, a innym razem na różnych obszarach, które były bardziej dostosowane do różnych cech tych jagniąt.

Populacja owiec z Nawarry przetrwała epokę rzymską, średniowiecze i czasy współczesne, przewyżając kryzysy i ogromne zmiany, jakie dotknęły wieś w tym wieku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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

<https://goo.gl/YqXXi6>
