

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany w specyfikacji produktu, która nie jest zmianą nieznaczną, 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

(2022/C 219/03)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„Carne Arouquesa”

Nr UE: PDO-PT-0235-AM01 – 24.4.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

ANCRA – Associação Nacional dos Criadores da Raça Arouquesa

Krajowe Stowarzyszenie Hodowców Arouquesa, ANCRA (Associação Nacional dos Criadores da Raça Arouquesa) jest stowarzyszeniem producentów „Carne Arouquesa”. Jest to grupa uznana przez rząd Republiki Portugalskiej i jest tak określona w bazie danych Komisji Europejskiej DOOR.

Adres: Mercado Municipal, Apartado 12 - 4694-909 Cinfães

Państwo: Portugalia

Tel. +351 255562197

E-mail: ancra@hotmail.com

ADRES URL: <http://www.ancra.pt/>

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (definicja administracyjna obszaru geograficznego, prezentacja do sprzedaży, środki kontroli).

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

1. Zmiana

Zmiana 1:

Wcześniejsze brzmienie: „Chłodzone mięso bydła rasy Arouquesa [...]”

Nowe brzmienie: „»Carne Arouquesa« jest mięsem bydła rasy Arouquesa [...]”

Skreśla się słowo „chłodzone”, ponieważ celem jest umożliwienie zamrażania w przyszłości.

2. Zmiana

Zmiana 2:

Wcześniejsze brzmienie:

„Cielęcina: masa tuszy – 70–135 kg”

„Młoda wołowina: masa tuszy – 135–230 kg”

„Krowa: masa tuszy – co najmniej 150 kg”

„Młody wół: masa tuszy – co najmniej 150 kg”

Nowe brzmienie: (skreślono)

Skreślono odniesienia do masy tuszy kategorii wiekowych, gdyż, jak stwierdzono w rozporządzeniu Rady (WE) nr 700/2007 z dnia 11 czerwca 2007 r., „waga zwierząt przy uboju wydaje się nie mieć tak dużego znaczenia” przy określaniu szczególnych cech mięsa.

3. Zmiana

Zmiana 3:

Uproszczenie opisu konsystencji mięsa (opisu produktu).

Wcześniejsze brzmienie:

„Konsystencja – cielęcina musi mieć zwartą konsystencję, tak samo jak młoda wołowina, młody wół i krowa; we wszystkich klasach mięso musi być lekko wilgotne, aby wykazać jego soczystość. W przypadku młodej wołowiny, młodego woła i krowy nie może występować nadmierna ilość tłuszczu śródmięśniowego”.

„Aromat i smak – wszystkie klasy muszą mieć swoisty aromat i smak, który świadczy o hodowaniu zwierząt na naturalnej paszy. Nie będą dozwolone żadne nietypowe, wyraźne lub nieprzyjemne smaki lub zapachy”.

Nowe brzmienie:

„Carne Arouquesa» charakteryzuje się zwartą konsystencją i lekką wilgotnością, które świadczą o jego soczystości”.

Uproszczono opis właściwości organoleptycznych, aby ułatwić stosowne kontrole.

4. Zmiana

Zmiana 4:

Wcześniejsze brzmienie:

„Krowa – [...] Zakres wiekowy – od 2 do 4 lat [...]”

„Młody wół – [...] Zakres wiekowy – od 2 do 5 lat [...]”

Nowe brzmienie:

„Wołowina z krów pochodzi od samic w wieku ponad 24 miesiące [...]”

„Wołowina z młodych wołów pochodzi od wykastrowanych samców w wieku ponad 24 miesiące [...]”

Usunięto górną granicę wiekową w przypadku kategorii wiekowych „krów” i „młodych wołów”, co umożliwi uwzględnienie nowych preferencji rynku, na którym rośnie popyt na mięso starszych zwierząt do celów przyrządzania specjalnych dań, gdyż mięso takich zwierząt jest bardziej zwarte i nieco tłustsze i charakteryzuje się bardziej mięsnym smakiem. Usunięcie górnej granicy wieku nie wpływa na specyfikę produktu, gdyż dokonano usprawnień genetycznych, które pomogły podnieść jakość tusz starszych zwierząt, zapewniając w ten sposób jednolitą jakość produktu niezależnie od wieku zwierzęcia.

5. Zmiana

Zmiana 5:

Wcześniejsze brzmienie:

„Cielęcina – [...] Zakres wiekowy – od momentu odsadzenia (5–7 miesięcy) do 9 miesięcy [...]”

Nowe brzmienie:

„Cielęcina pochodzi od odsadzonych samców i samic cieląt poniżej 9. miesiąca życia [...]”

W specyfikacji dostosowano górną granicę wiekową w przypadku kategorii „cielęciny”.

6. Zmiana

Zmiana 6:

Wcześniejsze brzmienie:

„Młoda wołowina – [...] Zakres wiekowy – od 9 miesięcy do 2 lat [...]”

Nowe brzmienie:

„Wołowina roczniaków pochodzi od samców i samic powyżej 8. miesiąca życia lecz poniżej 12. miesiąca życia [...]”

„Wołowina młodego bydła pochodzi od samców i samic powyżej 12. miesiąca życia lecz poniżej 24. miesiąca życia [...]”

Zgodnie z załącznikiem VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. wprowadzono kategorię wiekową „roczniak” (wcześniej ujętą w kategorii wiekowej „młoda wołowina”), aby konsument otrzymywał dokładniejsze informacje.

7. Zmiana

Zmiana 7:

Wcześniejsze brzmienie:

„Młody wół – wykastrowane samce [...]”

Nowe brzmienie:

„Wołowina młodych wołów pochodzi od wykastrowanych samców [...]”

„Wołowina byków pochodzi od niewykastrowanych samców [...]”

Zgodnie z załącznikiem I do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1165/2008 z dnia 19 listopada 2008 r. wprowadzono kategorię wiekową „byk” (wcześniej ujętą w kategorii wiekowej „młody wół”), aby konsument otrzymywał dokładniejsze informacje.

8. Zmiana

„W przypadku tego produktu akceptuje się cztery różne specyfikacje: cielęcina, młoda wołowina, młody wół i krowa, zgodnie z przedstawionymi poniżej zasadami”.

„Cielęcina – młode zwierzęta, które w momencie uboju charakteryzują się następującą specyfikacją: Zakres wiekowy – od momentu odsadzenia (5–7 miesięcy) do 9 miesięcy [...]”

„Młoda wołowina – młode woły i dziewicze jałówki, które w momencie uboju charakteryzują się następującą specyfikacją: Zakres wiekowy – od 9 miesięcy do 2 lat [...]”

„Krowa – krowy, dziewicze lub nie, które w momencie uboju charakteryzują się następującą specyfikacją: Zakres wiekowy – od 2 do 4 lat [...]”

„Młody wół – wykastrowane samce, które w momencie uboju charakteryzują się następującą specyfikacją: Zakres wiekowy – od 2 do 5 lat [...]”

„Przyjmuje się wspólnotową skalę klasyfikacji tusz zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 1026/91. Do certyfikacji akceptuje się następujące klasy: cielęcina – klasy U, R, O, P; młoda wołowina – klasy S, E, U, R, O; krowa – klasy E, U, R, O; młody wół – klasy E, U, R, O, P”.

„Kolor – cielęcina musi być bladnoróżowa lub jasnoróżowa z równo rozłożonym białym tłuszczem, a mięsień musi być drobnoziarnisty. Młoda wołowina musi być mieć barwę różową do jasnoczerwonej z tłuszczem barwy białej do kremowej. Młody wół i krowa muszą być barwy czerwonej do głębokiej czerwieni z żółtawym tłuszczem”.

Nowe brzmienie:

„«Carne Arouquesa» może być cielęciną lub wołowiną roczniaków, młodego bydła, młodych wołów, byków lub krów, zgodnie z określonymi poniżej zasadami”.

„Cielęcina pochodzi od odsadzonych samców i samic cieląt poniżej 10. miesiąca życia o tuszach należących do klasy uformowania U, R, O lub P. Cielęcina musi być bladnoróżowa lub jasnoróżowa z równo rozłożonym białym tłuszczem, a mięsień musi być drobnoziarnisty”.

„Wołowina roczniaków pochodzi od samców i samic powyżej 10. miesiąca życia lecz poniżej 12. miesiąca życia, o tuszach należących do klasy uformowania S, E, U, R lub O. Wołowina roczniaków musi mieć barwę różową do jasnoczerwonej z tłuszczem barwy białej do kremowej”.

„Wołowina młodego bydła pochodzi od samców i samic powyżej 12. miesiąca życia lecz poniżej 24. miesiąca życia, o tuszach należących do klasy uformowania S, E, U, R lub O. Wołowina młodego bydła musi mieć barwę różową do jasnoczerwonej z tłuszczem barwy białej do kremowej”.

„Wołowina krów pochodzi od samic powyżej 24. miesiąca życia o tuszach należących do klasy uformowania E, U, R lub O. Wołowina krów musi być barwy czerwonej do głębokiej czerwieni z żółtawym tłuszczem”.

„Wołowina młodych wołów pochodzi od wykastrowanych samców powyżej 24. miesiąca życia o tuszach należących do klasy uformowania E, U, R, O lub P. Wołowina młodych wołów musi być barwy czerwonej do głębokiej czerwieni z żółtawym tłuszczem”.

„Wołowina byków pochodzi od niewykastrowanych samców powyżej 24. miesiąca życia o tuszach należących do klasy uformowania E, U, R, O lub P. Wołowina byków musi być barwy czerwonej do głębokiej czerwieni z żółtawym tłuszczem”.

Poprawiono opis produktu, aby ułatwić identyfikację cech charakterystycznych poszczególnych kategorii.

9. Zmiana

Zmiana 9:

Wcześniejsze brzmienie:

„Tusze klasy 4 mogą być poddane certyfikacji wyłącznie wówczas, gdy są przeznaczone do rozbioru. Tusze klasy 5 są wyłączone”.

Nowe brzmienie: (skreślono)

Skreślono odniesienia do klas tłuszczu. Zmiana ta ma na celu odpowiedzenie na nowe tendencje i preferencje konsumentów, z uwzględnieniem obecnie dostępnych procesów technologicznych umożliwiających wykorzystywanie takiego mięsa.

10. Zmiana

Zmiana 10:

Wcześniejsze brzmienie:

„W odniesieniu do wszystkich klas, o których mowa powyżej, zostanie przyjęta następująca klasyfikacja kawałków z rozbioru: – klasa »Ekstra«: polędwica, stek z polędwicy wołowej; – Klasa 1: antrykot, rozbratel, krzyżowa, zrazowa górna, zrazowa dolna, ligawa, łopatka (łopatka gruba, polędwica cygańska); – Klasa 2: mostek, skrzydło, szponder; karkówka, rozbratel, goleń przednia i tylna; – Klasa 3: łata, szponder, mostek, ogon”.

Nowe brzmienie: (skreślono)

Skreślono odniesienie do klasyfikacji kawałków mięsa, gdyż są to ogólne informacje, które w żaden sposób nie są szczególne dla „Carne Arouquesa”.

11. Zmiana

Zmiana 11:

Wcześniejsze brzmienie:

„Właściwości fizyczne, chemiczne, mikrobiologiczne i organoleptyczne mięsa zostaną lepiej zdefiniowane w przyszłości, gdyż trwają badania w tym obszarze w ramach umowy podpisanej przez Krajowe Stowarzyszenie Hodowców Arouquesa i Krajowy Zakład Chowu Zwierząt”.

Nowe brzmienie: (skreślono)

Skreślono ten niepotrzebny akapit, gdyż nie przedstawia on żadnych treści regulacyjnych lub informacyjnych.

5.2. Dowód pochodzenia

1. Zmiana

DOWÓD POCHODZENIA

Zmiana 12:

Wcześniejsze brzmienie:

„Aby zwierzęta można było uznać za surowiec do produkcji »Carne Arouquesa«, muszą one nie tylko spełniać warunki określone powyżej, lecz należy również wykazać ich pochodzenie, przedstawiając aktualne dokumenty rejestracyjne dotyczące rejestru zootechnicznego lub księgi hodowlanej oraz kartę zdrowia, w której widnieją oficjalne obowiązkowe badania zdrowia, i która jest należycie aktualizowana. Jednostka certyfikująca bada i zatwierdza te dokumenty”.

„Wszystkie zwierzęta muszą posiadać identyfikację w postaci metalowego kolczyka systemu identyfikacji zwierząt umieszczonego na górnym brzegu lewego ucha lub w postaci innego środka zatwierdzonego przez organy (tatuaż, wypalanie ciekłym azotem, piętnowanie itp.)”.

„Inne uzupełniające środki identyfikacji odnoszące się do rejestru zootechnicznego lub księgi hodowlanej, mianowicie kolczyki z tworzywa sztucznego, można umieścić na prawym uchu”.

„Procedury identyfikacji zwierząt będą opierać się na przepisach dotyczących identyfikacji zwierząt oraz środków z zakresu zdrowia i profilaktyki, załączniku, o którym mowa w ust. 1 ministerialnego rozporządzenia wykonawczego nr 121/92”.

„Transport bydła mogą prowadzić wyłącznie przewoźnicy akredytowani przez jednostkę certyfikującą i może się on odbywać wyłącznie w certyfikowanych przez nią pojazdach, na warunkach, które może określić przedmiotowa jednostka i na najodpowiedniejszych trasach, tak aby podróż była jak najszybsza i jak najwygodniejsza”.

„Ubój bydła planuje się zgodnie z: – popytem na rynku; – harmonogramem rzeźni dotyczącym uboju, rozbioru i oddzielania od kości, i za zgodą tej rzeźni; – dostępnością zwierząt przeznaczonych do uboju”.

„Uboju bydła przeznaczonego do produkcji »Carne Arouquesa« dokonuje się w całości w rzeźni, najlepiej na początku każdego dnia roboczego. Dotyczy to także czynności rozbioru, oddzielania od kości i pakowania. Tusze schładza się w chłodni przeznaczonej wyłącznie do tego celu”.

„Zrzeszeni producenci rejestrują najpierw swoje zwierzęta w stowarzyszeniu hodowców na odpowiednim formularzu, wskazując m.in. klasę zwierząt przeznaczonych do uboju (cielęcina, młoda wołowina, młody wół i krowa) oraz zamierzony tydzień uboju. Stowarzyszenie hodowców organizuje odebranie zwierząt od hodowcy i ich transport do rzeźni najlepszą trasą”.

„W celu zapewnienia, aby nieodpowiednia obróbka i nieodpowiednie przechowywanie mięsa nie wpłynęły na jego jakość, jednostka certyfikująca kontroluje i nadzoruje handel hurtowy i detaliczny”.

„Określenie indywidualnego pochodzenia. Pochodzenie mięsa będzie podlegało kontroli w ramach systemu identyfikacji indywidualnej zwierząt stosowanego względem tusz, aż do punktów sprzedaży detalicznej i z punktów sprzedaży z powrotem do zwierzęcia”.

„Każde gospodarstwo powinno prowadzić następujące rejestry: – kartę zwierzęcia ze wskazaniem jego rodziców oraz kartę zdrowia każdego zwierzęcia; – kartę obory z wykazem wszystkich obecnych zwierząt według kategorii wraz z ich numerami kolczyków, datami wszystkich czynności sanitarnych, zakupów i sprzedaży, zwierzętami padłymi i zastąpionymi”.

„Każda rzeźnia powinna prowadzić rejestry: – numerów ubojowych zwierząt i odpowiadających im numerów kolczyków zwierząt”.

„Każdy zakład pakowania powinien prowadzić następujące rejestry: – dostaw i przemieszczania produktów; – zgodności między otrzymanymi i wydanymi numerami świadectwa gwarancji”.

„Każdy punkt sprzedaży powinien prowadzić następujące rejestry, aktualizowane codziennie: – dostaw i sprzedaży certyfikowanego mięsa; – zachowanych świadectw gwarancji i świadectw gwarancji przekazanych klientowi”.

„Instytut Certyfikacji powinien prowadzić następujące rejestry i posiadać następujące dokumenty: – rejestr gospodarstw; – dowód, że producent jest objęty nazwą pochodzenia; – rejestr rzeźni; – rejestr zakładów pakowania; – rejestr punktów sprzedaży; – wykaz wydanych świadectw gwarancji (wraz z datą wydania, numerem świadectwa i odbiorcą); – wykaz wydanych ksiąg rejestracji wysyłek (który powinien umożliwić rekonstrukcję tuszy) służący rejestrowaniu zgodności między przemieszczaniem a wydanymi świadectwami gwarancji towarzyszącymi tuszom, półtuszom lub ćwierćtuszom i służącymi ich identyfikacji na trasie z rzeźni do zakładu pakowania lub rozbioru. Wpisy zawarte w tych księgach powinny być centralnie gromadzone każdego miesiąca; – wykazy uboju przesyłane każdego miesiąca przez upoważnionego przez Instytut Certyfikacji przedstawiciela (ze wskazaniem numerów identyfikacyjnych zwierząt i odpowiadających im numerów porządkowych w rzeźni); – zapisy zgodności między świadectwami gwarancji używanymi przez poszczególne ogniwa w łańcuchu produkcji; – w odniesieniu do każdej rzeźni – kody, nazwiska hodowców, adresy i numery gospodarstw pochodzenia zwierząt poddanych ubojowi”.

Nowe brzmienie:

„»Carne Arouquesa« mogą produkować wyłącznie producenci, których gospodarstwa znajdują się w obszarze geograficznym zgodnym z wymogami niniejszej specyfikacji, oraz którzy pozwalają, aby ich całe gospodarstwo podlegało właściwemu systemowi kontroli”.

„Producenci muszą prowadzić aktualne rejestry umożliwiające identyfikację systemu rolniczego, zwierząt w gospodarstwie (identyfikacja, rasa i wiek zwierząt, sprzedaż i kupno, zwierzęta padłe i zastąpione), interwencji zdrowotnych, warunków postępowania i zarządzania oraz zapewnianej paszy (pochodzenie, ilość i właściwości). Muszą oni również prowadzić aktualne rejestry umożliwiające identyfikację zwierząt przeznaczonych do uboju, ich kategorii (ciele, roczniak, młode bydło, krowa, młody wół, byk) oraz planowanego tygodnia uboju”.

„Rzeźnie muszą prowadzić aktualne rejestry umożliwiające prowadzenie kontroli krzyżowych między numerami identyfikacyjnymi zwierząt przyjmowanych w rzeźni do uboju, numerów ubojowych oraz tusz, półtuszy, ćwierćtuszy, kawałków lub porcji znajdujących się na miejscu i wysłanych”.

„Podmioty muszą zapewnić, aby następujące elementy były rozdzielone zarówno pod względem czasu, jak i przestrzeni: – zwierzęta, które kwalifikują się do produkcji »Carne Arouquesa« podczas transportu oraz w rzeźni, w tym w okresach odpoczynku; – ubój zwierząt, które kwalifikują się do produkcji »Carne Arouquesa«; – chłodzenie tuszy »Carne Arouquesa«; – rozbiór, oddzielanie od kości i pakowanie »Carne Arouquesa«”.

„Podmioty muszą dopilnować, aby na wszystkich etapach produkcji zachowana została szczegółowa identyfikowalność »Carne Arouquesa« aż do momentu wprowadzenia go do obrotu”.

Wymogi określone w niniejszej sekcji zostały zmienione w celu usunięcia przepisów, które są nieaktualne lub zbędne w świetle obowiązujących przepisów lub które powinny stanowić część procedur kontroli, a nie specyfikacji.

5.3. Metoda produkcji

1. Zmiana

Zmiana 13:

Wcześniejsze brzmienie:

„Aby mięso było chronione w ramach nazwy pochodzenia »Carne Arouquesa«, hodowla bydła przeznaczonego do uboju musi odbywać się w gospodarstwach, w których przestrzega się tradycyjnych praktyk wykorzystywania pastwisk. W odniesieniu do klasy mięsa CIEŁĘCINA cielęta muszą pozostać przy swoich matkach w celu karmienia przez co najmniej 5–7 miesięcy”.

„Pasza uzupełniająca powinna składać się z produktów naturalnych, takich jak kukurydza (boczne pędy, wiechy, zielona kukurydza i słoma), żylica (świeża i w postaci siana), kłosówka miękka, zielonka (żyto i owies lub żyto i żylica), trawa i siano z nawadnianych lub naturalnych łąk wodnych, słoma i siano z żyta i owsa, dzikie trawy z uwroci, strąki fasoli oraz dzikie trawy i krzewy z wrzosowisk i błoni, takie jak wrzos, kolcolist zachodni i inny oraz młody żarnowiec miotlasty”.

„Jeżeli stosuje się mieszanki paszowe przygotowywane w gospodarstwie albo produkowane w zakładach, należy uwzględnić następujące kwestie: 1) Pasze muszą być zgodne z przepisami w sprawie produkcji dodatków w paszach, obrotu takimi dodatkami i ich wykorzystywania, zatwierdzonymi dekretem z mocą ustawy 440/89 z dnia 27 grudnia (dyrektywa Komisji 89/23/EWG z dnia 21 grudnia 1988 r.). 2) Pasze muszą być zgodne z przepisami w sprawie obrotu produktami białkowymi uzyskanymi z mikroorganizmów, związkami azotu pozabiałkowego, aminokwasami i ich solami, hydroksyanalogami aminokwasów oraz wykorzystywania tych substancji w żywieniu zwierząt, zatwierdzonymi dekretem z mocą ustawy 441/89 z dnia 27 grudnia (dyrektywa 88/485/EWG). 3) Pasze muszą być zgodne z przepisami dotyczącymi niepożądanych substancji i produktów w prostych paszach, surowcach i mieszankach paszowych przeznaczonych do żywienia zwierząt, zatwierdzonymi dekretem z mocą ustawy 442/89 z dnia 27 grudnia (dyrektywa Rady 87/519/EWG z dnia 19 października 1987 r.). 4) Stosowanie następujących produktów jest całkowicie zakazane: środków tyreostatycznych, hormonów i beta-agonistów.”

„»Carne Arouquesa« pozostawia się, aby dojrzało przez co najmniej 7 dni od daty uboju zanim wystawi się je na sprzedaż dla konsumenta”.

Nowe brzmienie:

„Zwierzęta przeznaczone do uboju, które mają poniżej siedmiu miesięcy, muszą pozostać przy swoich matkach w celu karmienia aż do momentu uboju”.

„Zwierzęta należy karmić na pastwiskach regionu”.

„Pasza uzupełniająca powinna składać się z produktów takich jak kukurydza (boczne pędy, wiechy, zielona kukurydza i słoma), żylica (świeża i w postaci siana), kłosówka miękka, zielonka (żyto i owies lub żyto i żylica), trawa i siano z nawadnianych lub naturalnych łąk wodnych, słoma i siano z żyta i owsa, dzikie trawy z uwroci, strąki fasoli oraz dzikie trawy i krzewy z wrzosowisk i błoni, takie jak wrzos, kolcolist zachodni i inny oraz młody żarnowiec miotlasty”.

„Paszę można uzupełnić mieszanką paszową przygotowaną w gospodarstwie lub produkowaną w zakładzie”.

„Carne Arouquesa» należy pozostawić, aby dojrzało przez co najmniej 7 dni od daty uboju zanim zostanie wprowadzone do obrotu”.

Wcześniejsze brzmienie:

„Producenci nie powinni dążyć do zbyt szybkiego tempa wzrostu”.

„Oprócz obowiązujących norm krajowych i międzynarodowych, należy uwzględnić następujące kwestie: zagrody dla bydła muszą być dobrze oświetlone i wentylowane, o temperaturze 15–18 stopni Celsjusza i wilgotności względnej powyżej 75 %, i muszą być w nich zachowane dobre warunki higieniczne. Zwierzęta muszą mieć zapewnioną zbilansowaną paszę, zarówno pod względem ilości, jak i jakości. Jakość wody pitnej musi być taka, aby była ona zdatna do picia”.

„Transport i okres przedubojowy. Czynności te należy wykonać nie tylko z zachowaniem pełnej zgodności i obowiązującymi przepisami, lecz będą one również podlegać następującym warunkom: [...]”

„Rzeźnia musi przeznaczyć część pomieszczenia dla zwierząt wyłącznie dla bydła objętego systemem, w której, jak przewidziano w przepisach, może ono odpocząć po podróży; jeżeli zajdzie taka potrzeba, można przeznaczyć dłuższy czas, aby zwierzęta były w najlepszej formie podczas uboju”.

„Ubój, chłodzenie, oddzielanie od kości i pakowanie. Czynności te należy wykonać nie tylko z zachowaniem pełnej zgodności i obowiązującymi przepisami, lecz będą one również podlegać następującym warunkom: [...]”

Nowe brzmienie: (skreślono)

Wymogi określone w niniejszej sekcji są zmieniane w celu usunięcia przepisów, które są niepotrzebne lub zbędne w świetle obowiązujących przepisów lub które powinny stanowić część procedur kontroli, a nie specyfikacji.

2. Zmiana

Zmiana 14:

Wcześniejsze brzmienie: (brak)

Nowe brzmienie: „Co do zasady nie stosuje się pasz produkowanych poza obszarem geograficznym. Dozwolone jest jednak korzystanie z paszy pochodzącej spoza obszaru geograficznego w sytuacjach, w których występuje niedobór paszy produkowanej w regionie, o ile nie przekracza ona 50 % suchej masy w skali roku”.

Wyjaśniono warunki, na jakich zezwala się na korzystanie z paszy spoza obszaru geograficznego, uwzględniając art. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 z dnia 18 grudnia 2013 r.

Zmiana ta znajduje uzasadnienie w fakcie, że w obecnej specyfikacji brakuje jasności co do pochodzenia geograficznego paszy, a w szczególności mieszanki paszowej. W obecnej specyfikacji wskazano, że mieszanki paszowe są „przygotowywane w gospodarstwie albo produkowane w zakładach”, nie nakładając żadnych ograniczeń ilościowych w zakresie ich stosowania czy ograniczeń geograficznych dotyczących lokalizacji tych zakładów.

Zmiana jest również konieczna w celu zapewnienia dobrostanu zwierząt w sytuacjach, w których występują ogólne niedobory pasz na obszarze geograficznym, i umożliwi ona również reagowanie na sytuacje, w których na obszarze geograficznym występują niedobory w konkretnej produkcji paszy zgodnej ze specyfikacją innego systemu jakości (np. produkcji ekologicznej) lub systemu certyfikacji.

3. Zmiana

Zmiana 15:

Wcześniejsze brzmienie:

„Na obszarze produkcji bydła Arouquesa nie ma obecnie żadnej rzeźni, która jest w stanie wykonać czynności obejmujące ubój, rozbiór, oddzielanie od kości i pakowanie mięsa zgodnie z normami technicznymi i poziomem higieny wymaganymi w przypadku produktu wysokiej jakości, jakim jest «Carne Arouquesa»”.

„Najbliższą i najodpowiedniejszą rzeźnią jest CARNAGRI (Matadouro Regional de Vale do Sousa e Baixo Tâmega, SA) w miejscowości Penafiel. Krajowe Stowarzyszenie Hodowców Arouquesa prowadzi negocjacje w sprawie umowy z przedsiębiorstwem dotyczącej prowadzenia wspomnianych czynności zgodnie z przepisami gdy tylko rozpocznie pracę”.

„W przyszłości nastąpi rozszerzenie uboju na inne rzeźnie w krajowym systemie rzeźni, którego przypisany obszar działalności pokrywa w całości lub w części zdefiniowany powyżej obszar produkcyjny Arouquesa”.

Nowe brzmienie: (skreślono)

Zmiany tej dokonano w celu usunięcia odniesienia do przepisów ogólnych, takich jak „normami technicznymi i poziomem higieny”, „czynności zgodnie z przepisami” itp., które nie mają wpływu na szczególne właściwości produktu.

4. Zmiana

Zmiana 16:

Wcześniejsze brzmienie:

„Zamrożenie tusz, kawałków lub ich części jest wyraźnie zabronione na każdym etapie przetwarzania, z wyjątkiem sytuacji określonych przez Instytut Certyfikacji”.

Nowe brzmienie:

„Dopuszcza się zamrażanie”.

Zamrażanie jest dozwolone bez ograniczeń. Mrożenie jest sprawdzonym procesem konserwowania, a prawidłowe zamrażanie i rozmrażanie mięsa w żaden sposób nie obniża jego jakości. Ponadto producenci będą w stanie odpowiedzieć na rosnący popyt ze strony konsumentów na nowe formy prezentacji produktu, w większym stopniu zgodne z ich zwyczajami konsumpcyjnymi.

5.4. Etykietowanie

1. Zmiana

Zmiana 17:

Wcześniejsze brzmienie:

„Wszystkie części pakowanej wołowiny są opatrzone etykietą zgodnie z modelem przedstawionym poniżej: »CARNE AROQUESA« – Nazwa pochodzenia – (zdjęcie lub rysunek, do wyboru) – Waga netto: – Najlepiej spożyć przed: – Zapakowane przez: – PRODUKT PORTUGALSKI”

Nowe brzmienie:

„Niezależnie od formy przedstawienia »Carne Arouquesa«, etykieta musi:

- zawierać jedno z następujących sformułowań: »CARNE AROQUESA – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA« [CARNE AROQUESA – CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA] lub »CARNE AROQUESA DOP« [CARNE AROQUESA CHNP];
- wskazywać jednostkę certyfikującą”.

Wyjaśniono przepisy szczegółowe dotyczące etykietowania i skreślono przepisy, które są niepotrzebne lub zbędne w świetle obowiązujących przepisów, tak aby umożliwić podmiotom większą swobodę w przystosowaniu produktu do danego rynku.

5.5. Inne

1. Zmiana

Zmiana 18 (definicja administracyjna obszaru geograficznego):

Wcześniejsze brzmienie:

„Aby zwierzęta zostały uznane za surowiec do produkcji »Carne Arouquesa«, muszą być urodzone, chowane, trzymane [...] w obrębie następującego obszaru geograficznego Portugalii:”

„Wszystkie sołectwa znajdujące się w następujących gminach: Baião, Cinfães, Castelo de Paiva, Arouca, Castro Daire, S. Pedro do Sul, Vale de Cambra, Sever do Vouga, Oliveira de Frades i Vouzela”.

„Wszystkie sołectwa znajdujące się w gminie Resende z wyjątkiem Barro:”

„Sołectwa Gagos, Molares, Ourilhe, Infesta, Gémeos, Britelo, Carvalho, Santa Tecla, Arnoia i Moreira do Castelo w gminie Celorico de Basto”.

„Sołectwa Aboim, Telões, Vila Garcia, Chapa, Fridão, Gatão, Vila Chã do Marão, Sanche, Aboadela, Fregim, S. Gonçalo, Madalena, Lufrei, Gondar, Várzea, Candemil, Ansiães, Louredo, Vila Caiz, Salvador do Monte, Cepelos, Lomba, Jazente, Padronelo, S. Simão de Gouveia, Carvalho de Rei i Carneiro w gminie Amarante”.

„Sołectwa Folhada, Várzea de Ovelha e Aliviada, Tabuado i Soalhães w gminie Marco de Canaveses”.

„Sołectwa Vale i Louredo w gminie Vila da Feira”.

„Sołectwa Fajões, Carregosa, Ossela i Palmaz w gminie Oliveira de Azeméis”.

„Sołectwo Ribeira de Fráguas w gminie Albergaria-a-Velha”.

„Sołectwa Ferreiros de Avões, Avões, Almacave, Sé, Vila Nova do Souto D'El Rei, Penude, Cepões, Magueija, Meijinhos, Melcões, Pretarouca, Bigorne, Lazarim i Lalim w gminie Lamego”.

„Sołectwo Várzea da Serra w gminie Tarouca”.

„Sołectwa Pendilhe, Vila Cova à Coelheira i Touro w gminie Vila Nova de Paiva”.

„Sołectwa Cota, Calde, Ribafeita, Bodiosa, Lordosa i Campo w gminie Viseu”.

„Sołectwa Caparrosa, Silvares, Guardão, S. João do Monte i Mosteirinho w gminie Tondela”.

Nowe brzmienie:

Obszar geograficzny wyznaczony do produkcji „Carne Arouquesa” obejmuje następujące sołectwa:

- Gminy Baião, Cinfães, Castelo de Paiva, Arouca, Castro Daire, S. Pedro do Sul, Vale de Cambra, Sever do Vouga, Oliveira de Frades i Vouzela: wszystkie sołectwa.
- Gmina Resende: wszystkie sołectwa z wyjątkiem sołectwa Barrô.
- Gmina Celorico de Basto: Arnoia; Moreira do Castelo; União das Freguesias de Veade, Gagos e Molares (z wyjątkiem byłego sołectwa Veade); União das Freguesias de Britelo, Gémeos e Ourilhe; União das Freguesias de Caçarilhe e Infesta (z wyjątkiem byłego sołectwa Caçarilhe); União das Freguesias de Carvalho e Basto (Santa Tecla).
- Gmina Amarante: Telões; Fridão; Vila Chã do Marão; Fregim; Lufrei; Gondar; Candemil; Ansiães; Louredo; Vila Caiz; Salvador do Monte; Lomba; Jazente; Padronelo; São Simão de Gouveia; União das Freguesias de Vila Garcia, Aboim e Chapa; União das Freguesias de Amarante (São Gonçalo), Madalena, Cepelos e Gatão; União das Freguesias de Aboadela, Sanche e Várzea; União das Freguesias de Bustelo, Carneiro e Carvalho de Rei (z wyjątkiem byłego sołectwa Bustelo).
- Gmina Marco de Canaveses: Tabuado; Soalhães; Várzea, Aliviada e Folhada.
- Gmina Santa Maria da Feira: União das Freguesias de Canedo, Vale e Vila Maior (z wyjątkiem byłych sołectw Canedo i Vila Maior); União das Freguesias de Lobão, Gião, Louredo e Guisande (z wyjątkiem byłych sołectw Lobão, Gião i Guisande).
- Gmina Oliveira de Azeméis: Fajões; Carregosa; Ossela; União das Freguesias de Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz (z wyjątkiem byłych sołectw Pinheiro da Bemposta i Travanca).
- Gmina Albergaria-a-Velha: Ribeira de Fráguas.
- Gmina Lamego: Ferreiros de Avões; Avões; Vila Nova do Souto D'El-Rei; Penude; Lazarim; Lalim; Lamego (Almacave e Sé); União das Freguesias de Cepões, Meijinhos e Melcões; União das Freguesias de Bigorne, Magueija e Pretarouca.
- Gmina Tarouca: Várzea da Serra.
- Gmina Vila Nova de Paiva: Pendilhe; Vila Cova à Coelheira; Touro.
- Gmina Viseu: Cota; Calde; Ribafeita; Bodiosa; Lordosa; Campo.

- Gmina Tondela: União das Freguesias de São João do Monte e Mosteirinho; Guardão; União das Freguesias de Caparrosa e Silvares.

Zaktualizowano definicję administracyjną obszaru geograficznego, aby uwzględnić reorganizację administracyjną terytorium sołectw zgodnie z ustawą nr 11-A/2013 z dnia 28 stycznia 2013 r. Obszar geograficzny pozostaje niezmienny.

2. Zmiana

Zmiana 19 (prezentacja)

Wcześniejsze brzmienie:

„Carne Arouquesa» można wprowadzać do obrotu w postaci całych tusz, półtuszy, ćwierćtuszy lub kawałków pakowanych próżniowo”.

Nowe brzmienie:

„Carne Arouquesa» może być oferowane do sprzedaży w tuszach, półtuszach lub ćwierćtuszach, lub w postaci kawałków lub pakowanych części (w plasterkach, kawałkach, paskach, kostkach, mielone itp.)”.

Wyjaśniono i doprecyzowano dozwolone formy prezentacji w celu ułatwienia dostosowania ich do zmian w preferencjach konsumentów.

3. Zmiana

Zmiana 20 (kontrola)

Wcześniejsze brzmienie:

„Jednostką certyfikującą jest »Norte e Qualidade« – Instituto para a Certificação de Produtos Agro-Alimentares [»Północ i Jakość« – Instytut certyfikacji produkcji rolnej]”.

Nowe brzmienie:

„Zgodnie z art. 37 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. zgodność ze specyfikacją produktu jest weryfikowana przez jednostkę certyfikującą, której nazwa i adres są publicznie dostępne w bazie danych Komisji Europejskiej”.

Zaktualizowano informacje dotyczące jednostki certyfikującej. Informacje te – niemające treści normatywnej z uwagi na obowiązujące przepisy ramowe w tej dziedzinie w kontekście kontroli urzędowych – szybko się dezaktualizują, dlatego uważa się, że lepiej jest uwzględnić odniesienie do miejsca, w którym można znaleźć nazwę i adres jednostki certyfikującej, ponieważ umożliwia to spełnienie warunków art. 7 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 przy jednoczesnym aktualizowaniu informacji na temat struktury kontroli.

4. Zmiana

Zmiana 21 (kontrola)

Wcześniejsze brzmienie:

„I. Środki kontroli służące zapewnieniu zgodności z broszurą specyfikacji”.

- a) Ocena warunków w gospodarstwach, które chcą dołączyć do systemu nazwy pochodzenia oraz kontrola zatwierdzonych gospodarstw”.

„Instytut Certyfikacji weryfikuje, czy producenci chcący dołączyć do systemu przestrzegają przepisów zawartych w broszurze zawierającej normy dotyczące: – lokalizacji gospodarstwa w obrębie obszaru produkcyjnego; – systemu produkcji; – ras trzymanych w gospodarstwie; – zalecanego planu profilaktyki oraz leczenia lub szczepień, które uznano za niezbędne”.

„Po wizycie w gospodarstwie Instytut Certyfikacji przedkłada Stowarzyszeniu Producentów sprawozdanie”.

„Instytut Certyfikacji, w dowolnym momencie i bez wcześniejszego powiadomienia, przeprowadza kontrolę w gospodarstwach produkujących wołowinę podlegającą certyfikacji w ramach konkretnej nazwy pochodzenia. Wizyty kontrolne muszą uwzględniać system pracy funkcjonujących systemów produkcji”.

„Kontrole są ukierunkowane konkretnie na gospodarstwa i obejmują: – identyfikację i wiek (zwierzęta należy zarejestrować przed ukończeniem trzeciego miesiąca życia) bydła znajdującego się w gospodarstwie; – sprawdzenie, czy informacje podane w karcie zwierzęcia i karcie zdrowia są prawdziwe oraz czy karta obory jest poprawnie wypełniona; – postępowanie ze zwierzętami i zarządzanie nimi; – zapewnianą paszę (kontrolę żłobów); – pobranie próbek odchodów, moczu i krwi do analizy”.

„Stowarzyszenie Producentów niezwłocznie otrzymuje informacje o wszelkich stwierdzonych nieprawidłowościach. Gospodarstwa, w których ma się odbyć wizyta, są wybierane każdego miesiąca w sposób losowy, a w każdym z gospodarstw powinny się odbyć co najmniej dwie wizyty”.

„b) Ocena istniejących warunków i kontrola rzeźni:”

„W odniesieniu do rzeźni, które mają dołączyć do systemu nazwy pochodzenia i zostać w nim zarejestrowane, Instytut Certyfikacji zapewnia, aby przed dołączeniem wykazały one zgodność z warunkami określonymi w broszurze specyfikacji nazwy pochodzenia. Po wizycie w rzeźni Instytut Certyfikacji przedkłada Stowarzyszeniu Producentów sprawozdanie. Kontroler Instytutu Certyfikacji musi być obecny podczas uboju zwierząt, w odniesieniu do których wnioskuje się o przyznanie statusu nazwy pochodzenia. Ubój taki może się odbywać wyłącznie w zarejestrowanych rzeźniach”.

„Za każdym razem, gdy kontroler Instytutu Certyfikacji odbywa wizytę w rzeźni w celu obserwacji uboju, zapewnia, aby spełnione tam były normy określone w broszurze certyfikacji, szczególnie w odniesieniu do następujących kwestii: – kontroli, czy rzeźnia poprawnie wypełnia rejestry, które musi prowadzić, stosując prawdziwe dane, szczególnie w odniesieniu do stosowania świadectw gwarancji; – czy zwierzęta kwalifikują się do uboju, mając na uwadze okresy bezpieczeństwa przewidziane w przypadku przepisanego leczenia weterynaryjnego; – warunki do odpoczynku przed ubojem oraz zapewnienie oddzielnego pomieszczenia dla zwierząt wprowadzanych do rejestru nazwy pochodzenia; – zgodności z warunkami technicznymi i sanitarnymi określonymi w obowiązujących przepisach dotyczących rzeźni, mianowicie w zakresie przetrzymywania, higieny i czystości, procedur technicznych podczas uboju i przygotowania tusz oraz warunków chłodzenia; – identyfikacji (przy pomocy znaku jakości zdrowotnej), znaczenia i klasyfikacji całych tusz, półtuszy i ćwierćtuszy, zarówno na linii uboju, jak i w chłodni; – przeznaczenia wysyłanych tusz, półtuszy i kawałków; – zgodności między numerami identyfikacyjnymi zwierząt przyjmowanych w rzeźni z przeznaczeniem do uboju, numerami ubojowymi, znajdującymi się w rzeźni lub wysyłanymi tuszami, półtuszami, ćwierćtuszami, ich kawałkami lub częściami i wydanymi świadectwami gwarancji”.

„Raz w miesiącu kontroler Instytutu Certyfikacji obserwuje przybycie zwierząt do rzeźni i zapewnia, aby normy dotyczące transportu, rozładunku i obchodzenia się ze zwierzętami oraz warunki odpoczynku zwierząt w rzeźni były zgodne z obowiązującymi przepisami. Wizyty takie odbywają się bez wcześniejszego powiadomienia. Również raz w miesiącu kontroler Instytutu Certyfikacji sprawdza uprzednio ponumerowane księgi rejestracji wysyłek. W rzeźni kontroler Instytutu Certyfikacji odpowiada za znakowanie tusz, półtuszy i kawałków oraz za wydawanie świadectw gwarancji. Kształt i rozmiar znaku oraz procedurę znakowania nim tusz, półtuszy, ćwierćtuszy lub kawałków określa Instytut Certyfikacji. Po każdej kontroli Instytut Certyfikacji przedkłada Stowarzyszeniu Producentów sprawozdanie. Stowarzyszenie Producentów niezwłocznie otrzymuje informacje o wszelkich stwierdzonych nieprawidłowościach”.

„c) Ocena obecnych warunków i kontrola zakładów pakowania:”

„W odniesieniu do zakładów pakowania, które mają dołączyć do systemu nazwy pochodzenia i zostać w nim zarejestrowane, Instytut Certyfikacji zapewnia, aby istniejące w nich warunki gwarantowały zgodność z warunkami określonymi w broszurze specyfikacji nazwy pochodzenia. Po każdej wizycie w zakładzie pakowania Instytut Certyfikacji przedkłada Stowarzyszeniu Producentów sprawozdanie. W każdym zakładzie pakowania odbywa się co najmniej sześć wizyt rocznie, bez wcześniejszego powiadomienia i w terminach, które Instytut Certyfikacji uzna za stosowne”.

„W każdym zakładzie pakowania kontroli podlegają w szczególności następujące kwestie: – rejestry, które należy w nich prowadzić – muszą być poprawnie wypełniane z zastosowaniem prawdziwych danych, szczególnie w odniesieniu do stosowania świadectw gwarancji; – zgodność z warunkami higienicznymi i sanitarnymi wymaganymi w ramach obowiązujących przepisów; – identyfikacja (poprzez nazwę pochodzenia) i pochodzenie kawałków opatrzonej nazwą pochodzenia lub ich części znalezionych na terenie zakładu, niezależnie, czy znajdują się w chłodni, czy są podzielone i spakowane; – zgodność między dostarczonymi i wysłanymi tuszami, półtuszami lub ćwierćtuszami; – zgodność z normami rozbioru i pakowania ustanowionymi przez Instytut Certyfikacji i obowiązujące przepisy; – rodzaj stosowanego opakowania (powinno być przezroczyste)”.

„Po każdej kontroli Instytut Certyfikacji przedkłada Stowarzyszeniu Producentów sprawozdanie. Stowarzyszenie Producentów niezwłocznie otrzymuje informacje o wszelkich stwierdzonych nieprawidłowościach”.

„d) Ocena istniejących warunków i kontrola punktów sprzedaży:”

„W odniesieniu do punktów sprzedaży, które mają dołączyć do systemu nazwy pochodzenia i zostać w nim zarejestrowane, Instytut Certyfikacji odbywa wizytę aby ocenić, czy potencjalny punkt może wykazać zgodność z warunkami określonymi w broszurze specyfikacji nazwy pochodzenia”.

„Kontrola punktów sprzedaży skupia się w szczególności na: – zgodności z warunkami higienicznymi i sanitarnymi określonymi w obowiązujących przepisach; – identyfikacją poza punktem sprzedaży; – rejestrach, które należy w nich prowadzić – muszą być poprawnie wypełniane z zastosowaniem prawdziwych danych; – zgodności między dostarczonymi i sprzedawanymi kawałkami lub ich porcjami; – identyfikacji i pochodzeniu kawałków opatrzonych nazwą pochodzenia lub ich części znalezionych na terenie punktu, niezależnie, czy znajdują się w chłodni, czy na wystawie; – pakowaniu i etykietowaniu kawałków przeznaczonych na sprzedaż; – w przypadku handlu detalicznego na oddzieleniu mięsa certyfikowanego w ramach nazwy pochodzenia i zgodności z dniami sprzedaży na wyłączność, jeżeli takie mają miejsce; – porównaniu świadectw gwarancji na certyfikowane mięso w każdym punkcie sprzedaży z rejestrami dostarczonego i sprzedanego mięsa; – weryfikacji klauzul umowy”.

„e) Inne aspekty kontroli:”

„Każdą kontrolę należy organizować i prowadzić zgodnie z przepisami określonymi w broszurze specyfikacji nazwy pochodzenia. Co do zasady wszelkie procedury kontroli organizuje się w taki sposób, aby na każdym etapie produkcji można było z łatwością określić pochodzenie produktu i zidentyfikować wszelkie powiązania w górę łańcucha produkcji. Na dowolnym etapie produkcji jednostka certyfikująca może odrzucić zwierzę, kawałki mięsa lub ich części, jak ustanowiono w broszurze specyfikacji produkcji nazwy pochodzenia, i zgodnie z decyzją Instytutu Certyfikacji. Wszystkie wspomniane punkty kontroli podlegają weryfikacji i ocenie Instytutu Certyfikacji, który prześle swoje sprawozdanie do Stowarzyszenia Producentów. Wszyscy zarejestrowani producenci, wszystkie zarejestrowane rzeźnie, zakłady pakowania i punkty sprzedaży mają prawo do uzyskania informacji na temat wszelkiej dokonanej oceny. W sytuacjach nieobjętych niniejszymi regulacjami decyzja Instytutu Certyfikacji jest ostateczna”.

„II. Analizy wykonywane w celu zapewnienia zgodności z broszurą specyfikacji nazwy pochodzenia”

„W celu zapewnienia zgodności z broszurą specyfikacji nazwy pochodzenia w odniesieniu do zarządzania i warunków uboju przeprowadza się fizyczne i chemiczne analizy”.

„Analizy te obejmują w szczególności: – krew, odchody, mocz (pobrane w gospodarstwie); – wątrobę, mięśnie i tłuszcz (pobrane w rzeźni)”.

„Każdego miesiąca wybiera się ok. 10 % gospodarstw, z których pobierane są próbki do analizy. W każdej rzeźni każdego miesiąca pobiera się próbki os 2 % zwierząt poddanych ubojowi, przeznaczonych do certyfikacji w ramach nazwy pochodzenia. Pobieranie próbek należy zorganizować w taki sposób, aby co sześć miesięcy pobrać próbki od zwierząt ze wszystkich gospodarstw”.

Nowe brzmienie: (skreślono)

Skreślono przepisy dotyczące kontroli, które są nieaktualne lub zbędne w świetle obowiązujących przepisów, które są mniej spójne z przepisami ramowymi w tym obszarze w kontekście kontroli urzędowych, lub które nie powinny stanowić części procedur kontroli lub specyfikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Carne Arouquesa”

Nr UE: PDO-PT-0235-AM01 – 24.4.2019

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy ChNP

„Carne Arouquesa”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Portugalia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Rodzaj produktu

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

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

„Carne Arouquesa” jest mięsem uzyskiwanym z bydła rasy Arouquesa, które wpisano do rejestru technicznego rasy Arouquesa, które jest potomstwem ojca i matki wpisanych do rejestru technicznego oraz urodziło się i było chowane na określonym obszarze geograficznym zgodnie z właściwą specyfikacją.

„Carne Arouquesa” charakteryzuje się zwartą konsystencją i lekką wilgotnością, które świadczą o jego soczystości i delikatności.

„Carne Arouquesa” może być cielęciną lub wołowiną roczniaków, młodego bydła, młodych wołów, byków lub krów, zgodnie z określonymi poniżej zasadami.

Cielęcina pochodzi od odsadzonych samców i samic cieląt poniżej 10. miesiąca życia o tuszach należących do klasy uformowania U, R, O lub P. Cielęcina musi być blad różowa lub jasnoróżowa z równo rozłożonym białym tłuszczem, a mięsień musi być drobnoziarnisty.

Wołowina roczniaków pochodzi od samców i samic powyżej 10. miesiąca życia lecz poniżej 12. miesiąca życia, o tuszach należących do klasy uformowania S, E, U, R lub O. Wołowina młodego bydła musi mieć barwę różową do jasnoczerwonej z tłuszczem barwy białej do kremowej.

Wołowina młodego bydła pochodzi od samców i samic powyżej 12. miesiąca życia lecz poniżej 24. miesiąca życia, o tuszach należących do klasy uformowania S, E, U, R lub O. Wołowina młodego bydła musi mieć barwę różową do jasnoczerwonej z tłuszczem barwy białej do kremowej.

Wołowina krów pochodzi od samic powyżej 24. miesiąca życia o tuszach należących do klasy uformowania E, U, R lub O. Wołowina krów musi być barwy czerwonej do głębokiej czerwieni z żółtawym tłuszczem.

Wołowina młodych wołów pochodzi od wykastrowanych samców powyżej 24. miesiąca życia o tuszach należących do klasy uformowania E, U, R, O lub P. Wołowina młodych wołów musi być barwy czerwonej do głębokiej czerwieni z żółtawym tłuszczem.

Wołowina byków pochodzi od niewykastrowanych samców powyżej 24. miesiąca życia o tuszach należących do klasy uformowania E, U, R, O lub P. Wołowina byków musi być barwy czerwonej do głębokiej czerwieni z żółtawym tłuszczem.

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

Zwierzęta przeznaczone do uboju, które mają poniżej siedmiu miesięcy, muszą pozostać przy swoich matkach w celu karmienia aż do momentu uboju.

Zwierzęta należy karmić na pastwiskach regionu.

Pasza uzupełniająca powinna składać się z produktów takich jak kukurydza (boczne pędy, wiechy, zielona kukurydza i słoma), życica (świeża i w postaci siana), kłosówka miękka, zielonka (żyto i owies lub żyto i życica), trawa i siano z nawadnianych lub naturalnych łąk wodnych, słoma i siano z żyta i owsa, dzikie trawy z uwroci, strąki fasoli oraz dzikie trawy i krzewy z wrzosowisk i błoni, takie jak wrzos, kolcolist zachodni i inny oraz młody żarnowiec miotlasty.

Paszę można uzupełnić mieszanką paszową przygotowaną w gospodarstwie lub produkowaną w zakładzie.

Co do zasady nie stosuje się pasz produkowanych poza obszarem geograficznym. Dozwolone jest jednak korzystanie z paszy pochodzącej spoza obszaru geograficznego w sytuacjach, w których występuje niedobór paszy produkowanej w regionie, o ile nie przekracza ona 50 % suchej masy w skali roku.

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

Wszystkie etapy produkcji muszą odbywać się na przedmiotowym obszarze geograficznym.

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

„Carne Arouquesa” może być oferowane do sprzedaży w tuszach, półtuszach lub ćwierćtuszach, lub w postaci kawałków lub pakowanych części (w plasterkach, kawałkach, paskach, kostkach, mielone itp.). Dopuszcza się zamrażanie.

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

Niezależnie od formy przedstawienia „Carne Arouquesa”, etykieta musi:

- zawierać jedno z następujących sformułowań: „CARNE AROUQUESA – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA” [CARNE AROUQUESA – CHRONIONA NAZWA POCHODZENIA] lub „CARNE AROUQUESA DOP” [CARNE AROUQUESA CHNP];
- wskazywać jednostkę certyfikującą.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny wyznaczony do produkcji „Carne Arouquesa” obejmuje następujące sołectwa:

- Gminy Baião, Cinfães, Castelo de Paiva, Arouca, Castro Daire, S. Pedro do Sul, Vale de Cambra, Sever do Vouga, Oliveira de Frades i Vouzela: wszystkie sołectwa.
- Gmina Resende: wszystkie sołectwa z wyjątkiem sołectwa Barrô.
- Gmina Celorico de Basto: Arnoia; Moreira do Castelo; União das Freguesias de Veade, Gagos e Molares (z wyjątkiem byłego sołectwa Veade); União das Freguesias de Britelo, Gémeos e Ourilhe; União das Freguesias de Caçarilhe e Infesta (z wyjątkiem byłego sołectwa Caçarilhe); União das Freguesias de Carvalho e Basto (Santa Tecla).
- Gmina Amarante: Telões; Fridão; Vila Chã do Marão; Fregim; Lufrei; Gondar; Candemil; Ansiães; Louredo; Vila Caiz; Salvador do Monte; Lomba; Jazente; Padronelo; São Simão de Gouveia; União das Freguesias de Vila Garcia, Aboim e Chapa; União das Freguesias de Amarante (São Gonçalo), Madalena, Cepelos e Gatão; União das Freguesias de Aboadela, Sanche e Várzea; União das Freguesias de Bustelo, Carneiro e Carvalho de Rei (z wyjątkiem byłego sołectwa Bustelo).
- Gmina Marco de Canaveses: Tabuado; Soalhães; Várzea, Aliviada e Folhada.
- Gmina Santa Maria da Feira: União das Freguesias de Canedo, Vale e Vila Maior (z wyjątkiem byłych sołectw Canedo i Vila Maior); União das Freguesias de Lobão, Gião, Louredo e Guisande (z wyjątkiem byłych sołectw Lobão, Gião i Guisande).
- Gmina Oliveira de Azeméis: Fajões; Carregosa; Ossela; União das Freguesias de Pinheiro da Bemposta, Travanca e Palmaz (z wyjątkiem byłych sołectw Pinheiro da Bemposta i Travanca).
- Gmina Albergaria-a-Velha: Ribeira de Fráguas.
- Gmina Lamego: Ferreiros de Avões; Avões; Vila Nova do Souto D’El-Rei; Penude; Lazarim; Lalim; Lamego (Almacave e Sé); União das Freguesias de Cepões, Meijinhos e Melcões; União das Freguesias de Bigorne, Magueija e Pretarouca.
- Gmina Tarouca: Várzea da Serra.
- Gmina Vila Nova de Paiva: Pendilhe; Vila Cova à Coelheira; Touro.
- Gmina Viseu: Cota; Calde; Ribafeita; Bodiosa; Lordosa; Campo.
- Gmina Tondela: União das Freguesias de São João do Monte e Mosteirinho; Guardão; União das Freguesias de Caparrosa e Silvaes.

5. Związek z obszarem geograficznym

Jakość „Carne Arouquesa” wynika z naturalnych czynników występujących na określonym obszarze geograficznym.

System produkcji stosowany względem bydła rasy Arouquesa jest dobrze zdefiniowany i ugruntowany na przedmiotowym obszarze geograficznym i opiera się on na szerokim wykorzystaniu własnych zasobów naturalnych regionu.

Klimat charakteryzujący się zmienną wilgotnością i temperaturą wpływa na potliwość i metabolizm zwierząt, dzięki czemu mogą one posiadać różne poziomy energii na różnych etapach życia. Determinuje on również rodzaj flory i jej bogate wartości odżywcze.

Klimat regionu waha się między atlantyckim, subatlantyckim i śródziemnomorskim Półwyspu Iberyjskiego. Dieta pochodzącego stamtąd bydła Arouquesa opiera się na wykorzystaniu pastwisk i lokalnych produktów rolniczych, takich jak kukurydza (boczne pędy, wiechy, zielona kukurydza i słoma), życica (świeża i w postaci siana), kłosówka miękka, zielonka (żyto i owies lub żyto i życica), trawa i siano z nawadnianych lub naturalnych łąk wodnych, słoma i siano z żyta i owsa, dzikie trawy z uwroci, strąki fasoli oraz dzikie trawy i krzewy z wrzosowisk i błoni, takie jak wrzos, kolcolist zachodni i inny oraz młody żarnowiec miotlasty, które można uzupełniać mieszanką paszową.

Dzięki pastwiskom regionu i rosnącej na nim zielonce, którą karmione jest żyjące tam bydło Arouquesa, zwierzęta te rozwijają się w specyficzny sposób, co nadaje ich mięsu charakterystycznej dla tej rasy soczystości.

Połączenie właściwości rodzimej rasy Arouquesa, szczególnie jej cech genetycznych, z jej chowem i karmieniem w miejscu pochodzenia w oparciu o pasze regionu, nadaje „Carne Arouquesa” jego charakterystyczne właściwości przejawiające się w delikatności i soczystości produktu końcowego.

Odniesienie do publikacji specyfikacji produktu

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/carne/docs/CE_CARNE_AROQUESA_analise.pdf
