

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy 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 229/05)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„VACA GALLEGA – BUEY GALLEGO”**Nr UE: PGI-ES-02308 – 27.4.2017****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa**

„Vaca Gallega – Buey Gallego”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Hiszpania

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**3.1. Typ produktu**

Klasa 1.1 Świeże mięso i podroby

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

Świeże mięso z krów i młodych wołów galicyjskich ras Rubia Gallega, Morenas Gallegas (Cachena, Caldelana, Frieresa, Limiana i Vianesa), Asturiana de los Valles, Limousin, Blonde d'Aquitaine, Frisona i Pardo Alpina, zarówno czystorasowych, jak i krzyżówek tych ras.

W zależności od płci, wieku i sposobu hodowli wyróżnia się następujące typy zwierząt:

a) Krowy: samice, które ocieliły się co najmniej raz przed ubojem. Ich mięso ma barwę od czerwonej do wiśniowo-czerwonej i jest marmurkowane z cienkimi pasmami. Tłuszcz ma barwę od kremowobiałej do żółtawo-białej, strukturę zwartą, a włókna są jędrne w dotyku.

— Klasyfikacja tusz: E, U, R oraz O (z wyjątkiem O-). Klasyfikacja ta nie dotyczy tusz pochodzących ze zwierząt rasy Morenas Gallegas.

— Stopień otluszczenia: 5, 4 oraz 3.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

b) Młode woły: samce, które zostały wykastrowane przed ukończeniem 1 roku życia, a w czasie uboju są w wieku ponad 48 miesięcy. Ich mięso ma barwę od czerwonej do purpurowo-czerwonej i charakteryzuje się wyraźną marmurkowatością. Tłuszcz ma barwę od perłowo-białej do żółtej, strukturę zwartą, a włókna są jędrne w dotyku.

— Klasyfikacja tusz: E, U oraz R.

— Stopień odtuszczenia: 5 i 4.

Mięso „Vaca Gallega – Buey Gallego” ma zapach tłuszczu zwierzęcego ze względu na jego odtuszczenie (średnia zawartość tłuszczu śródmięśniowego w tuszach przekracza 5,6 %); jest delikatne i soczyste w ustach, o wyraźnym i długotrwałym mięsny smaku oraz lekko kwaśnym posmaku.

Tusze, ćwierćtusze, połędwica i pozostałe kawałki przeznaczone do filetowania i sprzedaży konsumentom w stanie świeżym i po rozbiórce muszą być prezentowane schłodzone. W przypadku poddania ich mrożeniu tracą one ochronę ChOG.

Słowo „selección” można umieszczać na etykiecie mięsa objętego ChOG pochodzącego z tusz zarówno „Vaca Gallega”, jak i „Buey Gallego”, które wyróżniają się stopniem marmurkowatości i pomarańczowożółtą barwą okryw tłuszczowej oraz spełniają następujące wymogi:

— Klasyfikacja tusz: E, U oraz R+.

— Stopień odtuszczenia: 5 i 4+.

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

W okresie ich życia produkcyjnego podstawową paszą dla krów i młodych wołów jest wypas, świeża zielonka (trawa i zboża) oraz zielonka konserwowana (kiszonka z trawy, kiszonka z kukurydzy i siano), uzupełniane zbożem, ziemniakami, rzepą, słomą i mieszanką paszową.

Łagodny klimat atlantycki sprzyja obfitym i wczesnym zbiorom zielonki o wysokiej jakości energetycznej i zawartości białka, co zapewnia zaopatrzenie w paszę dla zwierząt. Uwzględnia się również fakt, że średnie roczne zagęszczenie populacji nie może przekraczać 2 DJP na hektar wykorzystywanej powierzchni użytków rolnych.

Większość wykorzystywanej zielonki musi pochodzić z samego gospodarstwa, a co najmniej 80 % z obszaru geograficznego objętego ChOG. Gatunki występujące na łąkach galicyjskich to głównie trawy (kostrzewa, mietlica, trawy łąkowe, życica i kupkówka pospolita) oraz, w mniejszym stopniu, rośliny strączkowe (koniczyna i komonica). Wartość energetyczną paszy uzupełnia się kiszoną z dojrzałej i niedojrzałej kukurydzy oraz mączką zbożową.

Na etapie tuczu dietę zwierząt można uzupełniać mieszanką paszową, maksymalnie do 1 kg suchej masy dziennie i średniej żywej wagi 100 kg na tym etapie. Pasza taka musi być wyprodukowana z surowców pochodzenia roślinnego. Musi ona zawierać co najmniej 80 % zbóż i pochodnych zbóż, roślin strączkowych i nasion oleistych. Wyraźnie zakazuje się użycia produktów ingerujących w naturalne tempo wzrostu krów i młodych wołów oraz użycia produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego z odzysku.

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

Narodziny, chów, tuczenie i ubój krów i młodych wołów oraz rozbiór tuszy muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym.

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

Dojrzewanie, filetowanie, pakowanie i etykietowanie produktu może odbywać się w zakładach przetwórstwa mięsnego zarejestrowanych przez Radę Regulacyjną lub w zakładach, które podpisały już z Radą Regulacyjną umowę o współpracy dotyczącą kontroli, etykietowania i wprowadzania do obrotu produktu objętego ochroną.

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

Na wszystkich tuszach, ćwierćtuszach, kawałkach i porcjach musi znajdować się zarejestrowana nazwa „Vaca Gallega – Buey Gallego” oraz następujące logo ChOG:



Słowa „Vaca Gallega” lub „Buey Gallego” (w zależności od rodzaju mięsa) musi znajdować się na każdej etykiecie w tym samym polu widzenia, co zarejestrowana nazwa i logo ChOG, jak pokazano poniżej:



4. Zwiąże określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Vaca Gallega _ Buey Gallego” obejmuje cały obszar Wspólnoty Autonomicznej Galicji.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a mięsem „Vaca Gallega – Buey Gallego” opiera się na specyficznych właściwościach produktu i jest wzmocniony przez jego renomę.

Właściwości fizyczne i czynniki naturalne występujące na obszarze geograficznym

Chów i tuczenie krów i młodych wołów nadających się do produkcji „Vaca Gallega – Buey Gallego” są historycznie związane ze szczególnym środowiskiem geograficznym Galicji, w szczególności ze względu na warunki glebowe i klimatyczne sprzyjające produkcji paszy.

Krajobraz Galicji zdominowany jest przez południowe wzgórza i niskie góry, rzadko przekraczające wysokość 800 m n.p.m., poprzecinane osłoniętymi dolinami, co umożliwia całoroczny wypas. Są one nawadniane przez rozległą sieć rzek dostarczających wodę do nawadniania oraz do picia dla krów i młodych wołów. Woda ma stosunkowo wysoką zawartość sodu i chlorków, ale niską wapnia, magnezu i krzemu.

Gleby leżą głównie na skałach granitowych i łupkach charakteryzujących się kwasowością i dużą zawartością substancji organicznych. Klimat jest umiarkowany, o silnym wpływie oceanu, odznacza się łagodnymi temperaturami (średnia ważona powyżej 13° C) i obfitymi opadami (ponad 1 100 mm/rok).

Te warunki środowiskowe przyczyniły się do powstania bardzo zróżnicowanej flory, składającej się głównie z hemikryptofitów, z przewagą lokalnie przystosowanych gatunków acydoofilnych. Na szczególną uwagę zasługują naturalne gatunki łąkowe, zwłaszcza trawy (głównie kostrzewa, mietlica, trawy łąkowe, życica i kupkówka pospolita), a także rośliny strączkowe (koniczyna i komonica), o wielu ekotypach i odmianach z rodzimą bazą genetyczną. Rozwijają się na tym obszarze i są cenione za to, że się do niego przystosowały.

Takie warunki naturalne sprzyjają produkcji paszy i pozwalają na żywienie krów i młodych wołów głównie zasobami samego gospodarstwa.

Czynniki historyczne i ludzkie

Chów krów i młodych wołów w Galicji sięga czasów prehistorycznych. Od XII wieku rozwinął się model produkcji, w którym krowy i młode woły były stopniowo włączane do działalności gospodarstw rodzinnych. Jego znaczenie jest widoczne od XVIII wieku, kiedy to krowy i młode woły pracowały na polach, a pod koniec życia były tuczone na mięso. W okresie od XVI do XX wieku jedna trzecia hiszpańskiego bydła była hodowana w Galicji.

W połowie XX wieku trudny okres powojenny skłonił rodziny do dalszego stosowania tradycyjnych praktyk produkcyjnych jako sposobu na przetrwanie, co pozwoliło na zachowanie najważniejszego elementu decydującego o jakości tego produktu, a mianowicie szczególnej metody tuczenia z wykorzystaniem lokalnych zasobów. Podstawą chowu zwierząt gospodarskich pozostają małe gospodarstwa rodzinne, które podtrzymują symbiozę między zwierzętami gospodarskimi, ziemią i ludźmi oraz przestrzegają praktyk żywienia i starannego zarządzania przekazywanych z pokolenia na pokolenie.

Podsumowując, historycy ujawnili sekret produkcji tych krów i młodych wołów: drobni producenci i małe stada, zwierzęta, które pracują na polach – ale nie nadmiernie – a pod koniec życia roboczego są starannie tuczone w boksie świeżą trawą łąkową i innymi paszami. Ta metoda tuczenia, która łączy opiekę nad krowami i młodymi wołami z ich umiarkowaną aktywnością fizyczną i która stopniowo rozpowszechniła się w całym regionie, a dowody jej stosowania sięgają wieków wstecz, poprawia końcową jakość mięsa i pomaga je odróżnić. Jej renowa była tak duża, że już w XVIII i XIX wieku wielu ekspertów, takich jak Martín Sarmiento, N. Casas i R. Jordana y Morera, przedstawiało Galicję i jej rolników zajmujących się chowem zwierząt gospodarskich jako przykład dla reszty Hiszpanii: *małe gospodarstwa, w których rolnictwo i chów zwierząt gospodarskich łączy się z myślą o zapewnieniu dobrobytu, zaludnieniu ziemi i produkcji najlepszych zwierząt gospodarskich i mięsa w królestwie*.

Najpowszechniejszym systemem produkcji jest system półekstensywny ze względu na jego dopasowanie do ukształtowania terenu Galicji oraz stopień rozdrobnienia i niewielkie rozmiary gospodarstw. Krowy i młode woły są zazwyczaj wypasane w ciągu dnia, a w nocy przebywają w oborze, gdzie otrzymują dodatkową paszę.

W celu zakończenia tuczenia krów i młodych wołów konieczny jest okres opasania wynoszący co najmniej 6 miesięcy przed ubojem. Z tego względu, zgodnie z galicyjską tradycją, przed ubojem zwierzęta są trzymane w oborze lub przy najmniej ogranicza się ich ruch na polu.

Szczególne właściwości produktu

Średnia zawartość tłuszczu śródmięśniowego w tuszach „Vaca Gallega – Buey Gallego” wynosi powyżej 5,6 %, co znacznie przewyższa średnie wartości w przypadku tusz innych krów i młodych wołów. Uznaje się to za czynnik pozytywny, który ma zasadnicze znaczenie dla jakości mięsa, jeśli chodzi o wywoływane przez nie wrażenia zmysłowe (jego smak, delikatność, soczystość i smakowitość).

Mięso „Vaca Gallega – Buey Gallego” ma dobry profil lipidowy, charakteryzujący się wysoką względną zawartością jednonienasyconych i wielonienasyconych kwasów tłuszczowych. Ponadto stosunek kwasów tłuszczowych n-6/n-3 jest doskonały, ponieważ wynosi średnio poniżej 2,05.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym, czynnikiem ludzkim a szczególnymi właściwościami produktu

Metody produkcji mięsa w Galicji koncentrują się wokół systemu mieszanego, w którym wypas występuje naprzemiennie z żywieniem w boksach. Gospodarstwa wykorzystują własne zasoby paszowe i nadwyżki zbiorów, produkując marmurkowe mięso, które wyróżnia się właściwościami i jakością, jeśli chodzi o wywoływane przez nie wrażenia organoleptyczne.

Pasza składa się z zielonki, głównie z bardzo urodzajnych traw i roślin strączkowych, których ekotypy i odmiany są cenione ze względu na ich przystosowanie do lokalnego środowiska. Powyższe czynniki, a także minimalny, 6-miesięczny okres opasania, w trakcie którego wartość energetyczna paszy dla krów i młodych wołów jest uzupełniana kiszonką z dojrzałej i niedojrzałej kukurydzy, mączką zbożową, a także mieszanką paszową, sprawiają, że tusze „Vaca Gallega – Buey Gallego” charakteryzują się wyższą zawartością tłuszczu śródmięśniowego niż średnie wartości dla innych tusz.

Zwyczaj wypasu bydła, pasza składająca się w co najmniej 80 % z zielonki wyprodukowanej w Galicji, gdzie dominują rodzime, acydofilne gatunki traw, oraz skład chemiczny wody w regionie nadają tuszom „Vaca Gallega – Buey Gallego” dobry profil lipidowy, w którym jednonienasycone i wielonienasycone kwasy tłuszczowe przeważają nad nasyconymi kwasami tłuszczowymi. Czynniki te nadają również mięsu zapach tłuszczu zwierzęcego, długotrwały mięsny smak i lekko kwaśny posmak, które są typowe dla produktu objętego ochroną.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a właściwościami produktu został określony w *Sprawozdaniu potwierdzającym związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością galicyjskiego mięsa z krów i młodych wołów*, sporządzonym przez Fundación Centro Tecnológico da Carne (11.04.2016 r.).

Renoma

Mięso „Vaca Gallega – Buey Gallego” jest cenione przez konsumentów i często wymieniane w tekstach kulinarnych z XIX i XX wieku. W 1878 r. Museros y Rovira stwierdził: „Mięso to jest chude i ma wyśmienity smak dzięki podawanej paszy”. W 1894 r. Ángel Muro, największy smakosz w historii hiszpańskiej sztuki kulinarnej, opisał je w następujący sposób: „Dobrej jakości wołowina z krowy lub młodego wołu, o intensywnej, ciemnoczerwonej barwie, z żyłkami przypominającymi marmur”.

Zdaniem wielu ekspertów mięso to należy do wyselekcjonowanej grupy mięs uznawanych za najlepsze na świecie, zarówno wśród sklepów mięsnych, jak i w sektorze *haute cuisine* w wielu państwach. (Na swojej stronie internetowej www.stephanedecotterd.com szef kuchni Stéphane Décotterd zamieścił post: „Le bœuf de Galice, la meilleure viande du monde?” [„Galicyjska wołowina: najlepsze mięso na świecie?”], opublikowany 11.02.2017 r., a w *El Mundo* dziennikarz Manuel Darriba napisał artykuł „El buey gallego. 1.600 kilos de la mejor carne del mundo” [„Młody wół galicyjski: 1 600 kilogramów najlepszego mięsa na świecie”], opublikowany 8.11.2009 r.). Mięso „Vaca Gallega – Buey Gallego” jest produktem znanym i renomowanym, o czym świadczy fakt, że jest ono obecne w specjalistycznych sklepach mięsnych, w menu wysokiej klasy restauracji oraz w daniach przygotowywanych przez znanych szefów kuchni.

W mediach krajowych i międzynarodowych można znaleźć liczne odniesienia, takie jak: dziennikarz Carlos Herrera w *XL Semanal*: „[...]kiedy w barze Iñaki w Balmaseda wrzucono kawałek na grilla, niebo dosłownie się otworzyło. To był prawdziwy kawał galicyjskiej wołowiny [...]”. (8.4.2018); dziennikarka Marie-Claire Digby w *The Irish Times*: „Najlepszy kawałek wołowiny, jaki szef kuchni Gareth Smith kiedykolwiek jadł, pochodził od jednej z tych galicyjskich krów [...]”. (2.12.2016). Mięso to zostało również przychylnie ocenione przez wielu krytyków kulinarnych (Mike Gibson, Killian Fox, Jay Rayner, Lydia Itoi, Jeffrey Steingarten, Jacob Richler, Janet Mendel itd.), blogerów i opiniotwórców specjalizujących się w wołowinie z krów i młodych wołów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

<https://mediorural.xunta.gal/sites/default/files/productos/en-tramitacion/Pliego-de-condiciones-IGP-Vaca-Gallega-Buey-Gallego-febreiro-2022.pdf>