

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

(2023/C 316/09)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„CABRITO DE EXTREMADURA”**Nr UE: PGI-ES-02796 — 13.8.2021****ChNP () ChOG (X)**

1. **Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]**
„Cabrito de Extremadura”
2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**
Hiszpania
3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

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

Świeże mięso i podroby koźląt, sprzedawane jako tusze, półtusze, ćwiartki, części, filety i kawałki.

Mięso to pochodzi z tusz zweryfikowanych koźląt lub kawałków tych tusz, samców lub samic, urodzonych i hodowanych na terytorium wspólnoty autonomicznej Estremadury i należących do kóz ras Verata, Retinta, Florida, Malagueña, Murciano-Granadina, Blanca Andaluza, Cabra de las Mesetas, Cabra Serrana lub Payoya lub krzyżówek tych ras.

W zależności od wieku, paszy i systemu produkcji przed ubojem rozróżnia się dwa rodzaje zwierząt, dlatego też można wyróżnić dwie kategorie handlowe tego samego mięsa „Cabrito de Extremadura” (ChOG):

- a) „Cabrito de Extremadura” [koźlę z Estremadury], kategoria koźląt ssących: koźlęta urodzone przez matki hodowane w systemie ekstensywnym lub półekstensywnym i karmione wyłącznie mlekiem matki.

Tusze należące do tej kategorii muszą posiadać następujące cechy:

- masa tuszy koźlęcia: maksymalnie 6 kg bez głowy lub podrobów; przy uwzględnieniu głowy i podrobów masa tuszy będzie o 1 kg wyższa;

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- wiek ubojowy: poniżej 50 dni;
 - klasyfikacja tuszy: kategoria 1 ustanowiona przez Unię Europejską;
 - forma prezentacji tuszy: tusza z głową i podrobami, tusza bez głowy i podrobów, półtusza lub kawałki szlachetne;
 - właściwości mięsa: bardzo delikatne, miękkie, niezwykle soczyste mięso o bardzo miękkiej konsystencji;
 - barwa mięsa: różowa do bladoróżowej;
 - stopień odtuszczenia tuszy: klasy 3–4;
 - rodzaj tłuszczu: barwa od perłowobiałej do białawej.
- b) „Cabrito de Extremadura” [koźlę z Estremadury]: koźlęta urodzone przez matki hodowane w systemie ekstensywnym lub półekstensywnym, karmione mlekiem matki, które można uzupełnić koncentratami składającymi się głównie ze zbóż i roślin strączkowych do momentu odsadzenia; po odsadzeniu zwierzęta przeznaczone do uboju otrzymują pokarm na bazie koncentratów składających się głównie ze zbóż, roślin strączkowych, roślin wysokobiałkowych i zielonki.

Tusze należące do tej kategorii muszą posiadać następujące cechy:

- masa tuszy koźlęcia: maksymalnie 9 kg bez głowy i podrobów; przy uwzględnieniu głowy i podrobów masa tuszy będzie o 1,5 kg wyższa;
- wiek ubojowy: 90 dni;
- klasyfikacja tuszy: kategoria 1 ustanowiona przez Unię Europejską;
- forma prezentacji tuszy: tusza z głową i podrobami, tusza bez głowy i podrobów, półtusza lub kawałki szlachetne;
- właściwości mięsa: bardzo delikatne, miękkie, niezwykle soczyste mięso o bardzo miękkiej konsystencji;
- barwa mięsa: od różowej do czerwonej, w zależności od stopnia pokrycia tłuszczem;
- stopień odtuszczenia tuszy: klasy 3–4;
- rodzaj tłuszczu: barwa od białej do żółtawej.

Mięso musi być sprzedawane w stanie schłodzonym i nie może być zamrażane na żadnym etapie procesu produkcji lub wprowadzania do obrotu.

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

Praktyki hodowlane muszą być zgodne z technikami i zwyczajami oraz sposobem zarządzania zasobami naturalnymi w tradycyjnym systemie ekstensywnym lub półekstensywnym na danym obszarze. Dieta matek musi opierać się zasobach naturalnych obszarów leśnych i *dehesa* (zadrzewionych pastwisk) jedzonych podczas wypasu, uzupełnianych w razie potrzeby słomą, zbożem, zielonką, produktami ubocznymi i koncentratami składającymi się głównie ze zbóż, roślin strączkowych, nasion roślin oleistych i roślin wysokobiałkowych. Czas podawania i ilość dodatków paszowych będą zależeć od dostępnych zasobów i potrzeb zwierząt w danym czasie.

„Cabrito de Extremadura” należące do kategorii „lechal” [koźlę ssące] muszą być karmione wyłącznie mlekiem matki aż do osiągnięcia wieku 50 dni. W przypadku kategorii „Cabrito de Extremadura” substytuty mleka mogą stanowić do 50 % ich diety do czasu odsadzenia, a od wieku trzech tygodni mogą być uzupełniane karmą początkową. Po odsadzeniu muszą pozostać w koziarni i pod nadzorem w obiektach w samym gospodarstwie albo w punktach odbioru wpisanych do odpowiedniego rejestru. Ich dieta musi opierać się na słomie zbóż i koncentraty składających się głównie ze zbóż, roślin strączkowych, nasion roślin oleistych i z roślin wysokobiałkowych.

Ten tradycyjny system produkcji – oprócz pomocy w utrzymaniu ekosystemów i zapobieganiu rozprzestrzeniania się pożarów – nadaje również mięsu tych koźląt specyficzne cechy pod względem delikatności, barwy i soczystości, głównie ze względu na sposób obchodzenia się ze zwierzętami, czas pozostawania z matkami i pokarm, który otrzymują. Początkowo koźlęta karmione są mlekiem matki. Biorąc pod uwagę rasy, diety i sposób obchodzenia się ze zwierzętami, mleko to ma szczególne cechy, które wyróżniają je od mleka produkowanego na obszarach geograficznych poza Estremadurą. Wyróżniający się skład tego mleka przekłada się na jakość mięsa karmionych nim koźląt. Koźlęta zażywają ruchu w okresie, który spędzają z matkami, co prowadzi do podwyższenia poziomu mioglobiny w mięśniach.

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

W celu zachowania specyfiki produktu i zapewnienia jego wysokiej jakości, zagwarantowania dobrostanu zwierząt pod względem czasu spędzonego w transporcie, monitorowania warunków uzyskiwania produktu i zagwarantowania jego identyfikowalności miejscem urodzenia, hodowli, tuczenia i uboju koźląt oraz rozbioru tusz musi być region Estremadura.

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

Rozbiór musi odbywać się w zakładach rozbioru wpisanych do odpowiedniego rejestru prowadzonego przez Radę Regulacyjną.

Filetowanie i pakowanie kawałków mięsa musi odbywać się w zakładach przetwórstwa mięsnego zarejestrowanych przez Radę Regulacyjną lub w określonych zakładach w końcowych punktach sprzedaży, które wcześniej podpisały z Radą Regulacyjną umowę o współpracy obejmującą kontrolę, etykietowanie i wprowadzanie do obrotu mięsa objętego chronionym oznaczeniem geograficznym. Mięso może być również krojone i filetowane w punktach sprzedaży detalicznej, w których przeprowadza się transakcję z konsumentem, w czasie, w którym odbywa się sprzedaż.

Filetowanie mięsa nie może odbywać się w tym samym czasie co filetowanie mięsa nieobjętego ChOG.

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

Kawałki mięsa wprowadza się do obrotu pod znakiem towarowym i znakiem certyfikującym operatora, a certyfikowany operator ponosi ostateczną odpowiedzialność za ich właściwe wykorzystanie.

Etykietę z napisem i logo ChOG „CABRITO DE EXTREMADURA” w kategorii LECHAL (koźlę ssące) umieszcza się na tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach lub kawałkach mięsa koźląt spełniających wymogi określone w sekcji 3.2 lit. a).

Etykietę z napisem i logo ChOG „CABRITO DE EXTREMADURA” umieszcza się na tuszach, półtuszach, ćwierćtuszach lub kawałkach mięsa koźląt spełniających wymogi określone w sekcji 3.2 lit. b).

Etykiety oprócz obowiązkowych informacji muszą również zawierać następujące informacje: identyfikację i logo ChOG „CABRITO DE EXTREMADURA” oraz dane dotyczące identyfikowalności.

Istnieją dwie wersje logo. Każdą z nich można stosować tylko w jednej kategorii komercyjnej.

Logo kategorii handlowej „Cabrito de Extremadura” lechal (koźlę ssące)



Logo dla kategorii handlowej „Cabrito de Extremadura”



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Cabrito de Extremadura” obejmuje cały obszar wspólnoty autonomicznej Estremadury.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek przyczynowy opiera się na reputacji produktu, ale jest również poparty przez jego specyficzne cechy.

Specyfika obszaru geograficznego

a) Czynniki naturalne

W Estremadurze panuje śródziemnomorski klimat półsuchy, roczne opady deszczu wynoszą 450–850 mm, średnia roczna temperatura mieści się w przedziale 16–17 °C, a liczba godzin nasłonecznienia w ciągu roku wynosi ponad 3 000. Zimy są zazwyczaj chłodne, a lata gorące. Z roku na rok występują znaczne różnice, jeśli chodzi o ilość i rozkład opadów deszczu; są one bardziej obfite zimą i wczesną wiosną, a w lecie nie występują wcale.

Geografia, topografia i warunki klimatyczne w regionie Estremadura spowodowały rozwój ekosystemów *dehesa* oraz zarośli lub lasów śródziemnomorskich. Ekosystemy te charakteryzują się śródziemnomorską roślinnością kserofitową, składającą się głównie z czystka, drzew mastyksowych, wrzосу, żarnowca, lawendy francuskiej i tymianku, występującą w zaroślach i lasach. Na obszarach *dehesa* występują natomiast dęby, m.in. ostrolistne i korkowe, kasztanowce i dzikie drzewa oliwne, a także rośliny zielne i pastwiska porośnięte trawami, roślinami strączkowymi i krzyżowymi.

b) Czynniki historyczne

W regionie Estremadura hodowla kóz oraz przetwarzanie, sprzedaż i gotowanie ich mięsa mają miejsce od czasów starożytnych. Wzmianki o obecności kóz i kózłat w Estremadurze pojawiają się w niezliczonych źródłach dokumentalnych, takich jak archiwa miejskie, rozporządzenia i karty z miast w całym regionie Estremadury wydawanych od średniowiecza do ubiegłego wieku, a także w aktach Real Audiencia de Extremadura (Sąd Apelacyjny Estremadury). Informacje o „Cabrito de Extremadura” można znaleźć również w źródłach literackich, w tym w różnych dziełach i książkach kucharskich, takich jak „Libro de Cozina”, której autorem jest Ruperto Nola, i innych ważnych dziełach literackich, takich jak światowej sławy powieść Miguela de Cervantesa „El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha” [Don Kichot]. Książki poświęcone historii kuchni, takie jak „La mesa del emperador. Recetario de Carlos V en Yuste” [Stół cesarza. Księga kucharska Carlosa V w Yuste] (1997), której autorem jest José Vicente Serradilla Muñoz, zawierają różne przepisy, w których „Cabrito de Extremadura” występuje w roli przysmaku na tak znamienitym stole.

Jeśli chodzi o znaczenie kóz jako zwierząt gospodarskich w Estremadurze, należy również wspomnieć o ważnym spisie ludności, który region prowadził na przestrzeni dziejów. Zapisy pokazują, że w 1888 r. spośród hiszpańskich prowincji pierwsze miejsce pod względem hodowli kóz zajmowała prowincja Cáceres, a drugie – prowincja Badajoz.

Wzmianki o mięsie kóz z Estremadury pojawiały się również w wielu kartach i archiwach miejskich w całym regionie już w średniowieczu, zawierając zasady sposobu prezentacji i krojenia tego mięsa oraz obowiązek jego ważenia.

c) Czynniki ludzkie

Od pokoleń, bazując na swoim doświadczeniu i specyficznym *know-how*, hodowcy kóz przeznaczonych do produkcji „Cabrito de Extremadura” tradycyjnie wypasają je przez cały dzień. Mają oni doskonałą wiedzę na temat zasobów i flory dostępnych o każdej porze roku, które różnią się od tych dostępnych na innych obszarach i są charakterystyczne dla regionu Estremadura. Ci sami hodowcy karmią kózłata w gospodarstwach, dopóki nie nabiorą masy i cech charakterystycznych dla „Cabrito de Extremadura”.

Wszystkie te czynniki wyraźnie wpływają na fakt, że tusze kozłat mają specyficzne cechy przypisywane temu produktowi, które różnią się od cech innych kozłat z innych obszarów.

Jeśli chodzi o znaczenie kozłat w kulturze, tradycjach i miejscach związanych z hodowlą zwierząt gospodarskich w Estremadurze, należy zwrócić uwagę na zoomorficzne rzeźby z czasów prehistorycznych (Plasencia, XII wiek), odniesienia geograficzne (*Cueva de los Cabritos* [Jaskinia kozłat]) w Cáceres, festiwale posiadające status regionalnej atrakcji turystycznej (*Las Carontoñas*), a także folklor i przysłowia oparte na *know-how* i tradycjach pasterzy kóz.

Mięso „Cabrito de Extremadura” jest stałym elementem w historii gastronomii Estremadury. Przykładowo książka pt. „*Recetarios Manuscritos: Cocina y Alimentación en la Baja Extremadura (1860–1960)*” [Zeszyt z przepisami: gotowanie i jedzenie w Dolnej Estremadurze (1860–1960)], której autorem jest Andrés Oyala Fabián, zawiera odniesienie do książki kucharskiej „*Recetario de Alba Casquete*” z 1855 r., wyjaśniając, jak przygotować mięso kozłat w Dolnej Estremadurze. Przepis na *frite extremeño de cabrito* [smażona kozina z Estremadury] można również znaleźć w wielu książkach kucharskich, takich jak „*Gastronomía Extremeña*” [Gastronomia Estremadury], wydana w Cáceres w 1955 r. W „*Libro de la Cocina Española*” [Księga kuchni hiszpańskiej] (1970), której autorami są Néstor Luján i Juan Perucho, wyróżniono *la pata de cabrito al estilo de Badajoz* [udziec kozłęcy w stylu Badajoz].

Szczególne właściwości produktu

Specyfika „Cabrito de Extremadura” w porównaniu z innymi mięsami z kozłat wynika z tradycji i historii tego produktu na przestrzeni wieków w regionie Estremadura, a także z opisanych już cech mięsa, tj. koloru mięsa i tłuszczu, najwyższej delikatności, umiarkowanie grubej śródmięśniowej warstwy tłuszczu i przyjemnej konsystencji.

W książce pt. „*Las carnes de Extremadura; OVINO Y CAPRINO*” [Mięso z Estremadury: BARANINA I KOZINA], (2005), której autorami są José M^a Gómez-Nieves i Ángel Robina, opublikowanej przez Ed. Junta de Extremadura, wyjaśniono, że w przypadku „Cabrito de Extremadura” na jakość mięsa kozłat wpływają takie czynniki jak wiek i masa w czasie uboju. Kolejnym czynnikiem wpływającym na jakość mięsa kozłat jest również system żywienia. W typowym systemie żywienia kozłat przeznaczonych na „Cabrito de Extremadura” w pierwszych tygodniach życia żywią się one mlekiem swoich matek. W przypadku kategorii handlowej „Cabrito de Extremadura” *lechal* (koźłeta ssące) koźłeta karmione są wyłącznie mlekiem matki, natomiast w kategorii „Cabrito de Extremadura” po odsadzeniu dodaje się koncentraty. Prowadzi to do znacznych różnic w parametrach jakościowych produkowanego mięsa, ponieważ ze względu na młody wiek w momencie uboju, niewielką masę i dietę złogi tłuszczu na tuszy i zawartość kolagenu są bardzo niskie, a mięso nie jest mocno wybarwione, dzięki czemu jest ono bardzo delikatne i soczyste oraz charakteryzuje się niską zawartością tłuszczu i jasnym zabarwieniem.

Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a szczególnymi cechami jakościowymi, renomą lub innymi właściwościami produktu

Obszar geograficzny jest wyznaczony przez okręgi i gminy, które – oprócz tego, że występują w nich wymagane stada kóz – mogą pochwalić się wieloletnią tradycją hodowli kóz obejmującą tradycyjne systemy i praktyki rolnicze. Cechy fizyczne i geograficzne tego obszaru odpowiadają cechom *dehesa* i zarośli odpowiednich do ekstensywnego wypasu zlokalizowanych na terytoriach regionalnych Estremadury, a jego specyfika odróżnia go od innych obszarów geograficznych pod względem: podłoża geofizycznego i glebowego, miejscowych gatunków flory i fauny, produktów pochodzących z pasterstwa, opadów deszczu, nasłonecznienia i klimatu. Dieta i specyficzny sposób hodowli tych zwierząt (wiek uboju itp.) przez pasterzy kóz z Estremadury nadają „Cabrito de Extremadura” opisane cechy i odróżniają je od mięsa produkowanego na innych obszarach.

Wszystkie te czynniki wyraźnie wpływają na fakt, że tusze kozłat mają specyficzne cechy przypisywane temu produktowi.

Do doskonała reputacja, jaką cieszy się „Cabrito de Extremadura”, znajduje potwierdzenie w licznych dokumentach i archiwach historycznych pochodzących z wczesnego średniowiecza w regionie Estremadura. Dlatego też tradycyjny sposób hodowli tych zwierząt gospodarskich oznacza, że czynniki naturalne, historyczne i ludzkie mają decydujący wpływ na specyfikę tego mięsa.

Istnieją również niezliczone odniesienia do „Cabrito de Extremadura” w różnych kontekstach. Menu wielu restauracji zawiera dania z wykorzystaniem mięsa „Cabrito de Extremadura” w postaci pieczonej, grillowanej albo wypiekanej w piecu, a także tradycyjną potrawę *caldereta* (gulasz) z „Cabrito de Extremadura”. Wzmianki o mięsie „Cabrito de Extremadura” regularnie pojawiają się również na blogach i stronach internetowych o tematyce kulinarnej, takich jak np.: *Recetas*, *Patrimonio inmaterial de Extremadura*, *Estoy hecho un „cocinillas”*, *Gastrotravel*, *Hogarmanía*, *Canal Extremadura*, *Sabor a Extremadura*, *Solo Recetas* itp., a także w prasie drukowanej, np. w gazetach *Hoy Agro* i *El Periódico de Extremadura*, w radiu i telewizji (*Canal Extremadura* itp.). Jego renoma jest tak duża, że istnieje wiele festiwali tematycznych

poświęconych temu produktowi, takich jak te w Santibañez el Alto i Torrecilla de los Ángeles. Mięso „Cabrito de Extremadura” pojawia się również obok innych mięs na imprezach gastronomicznych takich jak „Salón de la Carne de Calidad” [pokaz mięsa wysokiej jakości] na Feria Agroganadera [targi rolne i hodowlane] w Trujillo oraz na Feria Internacional Ganadera [międzynarodowe targi hodowlane] w Zafrze, gdzie odbywały się degustacje mięsa „Cabrito de Extremadura” ze zwierząt rasy Verata. W szóstej edycji bardzo popularnego w kraju programu telewizyjnego „Master Chef Celebrity” przedstawiono gulasz z „Cabrito de Extremadura”. Mięso „Cabrito de Extremadura” zwyciężyło w II Konkursie Kulinarnym Produktów Spółdzielczych Estremadury w 2013 r.

W związku z tym wszystkie te elementy łącznie – tj. zakorzeniona tradycja hodowli kóz na tym obszarze geograficznym i włączenie przedmiotowego mięsa do kuchni regionu Extremadura, wzmianki o mięsie kóz w archiwach historycznych miast regionu Extremadura, a także wysoka jakość oraz cechy tusz i mięsa – świadczą o doskonałej reputacji, jaką cieszy się „Cabrito de Extremadura”, którego produkcja i przetwarzanie – oraz hodowla zwierząt w tym celu – odbywają się wyłącznie w regionie Extremadura.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

<https://www.juntaex.es/documents/77055/621148/Solicitud+IGP+Cabrito+de+Extremadura.+Pliego+condiciones.pdf>
