

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2010/C 322/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**„ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΕΛΑΣΣΟΝΑΣ” (KATSIKAKI ELASSONAS)****NR WE: EL-PDO-0005-0734-14.01.2009****ChOG () ChNP (X)****1. Nazwa:**

„Κατσικάκι Ελασσόνας” (Katsikaki Elassonas)

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Grecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Świeże mięso z kozłat ssących w wieku od 30 do 55 dni życia, o masie ciała od 5,5 do 9,0 kg, pochodzących od kóz o cechach fenotypowych charakterystycznych dla rodzimych ras greckich występujących na terenach Grecji kontynentalnej. Cechy fenotypowe tych zwierząt to średni wzrost, rozwinięta sylwetka, proporcjonalna budowa ciała, zróżnicowane umaszczenie (przeważnie czarne), długi włos, rogi, średniej wielkości uszy, krótkie, ale mocne nogi, wyjątkowa odporność, brak specjalnych wymagań i silny temperament, przystosowanie do suchego i gorącego klimatu, ubogich pastwisk i żywienia w warunkach ekstensywnych, późno osiągnięta dojrzałość płciowa, niska częstość porodów mnogich, niska mleczność (przy czym mleko zawiera dużo tłuszczu (5 %) i białka (3,5 %)), odporność na skrajne warunki pogodowe i choroby oraz zdolność do pokonywania dużych odległości. Populacje kóz opisane powyżej należą do lokalnej rasy greckiej (*Capra prisca*) lub są wynikiem krzyżowania tej rasy z kozłami rasy Skopelos. Kozy te hoduje się w warunkach ekstensywnych lub półekstensywnych w opisaną poniżej gminie Elassona i wypasa na pastwiskach górskich na dużych wysokościach (powyżej 250 m n.p.m.).

Mięso sprzedaje się wyłącznie świeże, w postaci a) tusz, b) półtuszy lub c) elementów.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

Właściwości organoleptyczne mięsa „Katsikaki Elassonas”:

Mięso „Katsikaki Elassonas” ma charakterystyczny aromat oraz przyjemny zapach i smak; jest delikatne i soczyste, o wartości pH 7,0–7,2. Warstwa tłuszczu jest bardzo cienka lub nieobecna, przy czym brak jest tłuszczu podskórnego; tusze są kościste i zawierają dużo kwasu linolenowego. Barwa mięsa jest różnicowana: od białej do bladoróżowej, zgodnie z rozporządzeniami wspólnotowymi. Zgodnie z prawodawstwem wspólnotowym mięso należy do kategorii koźląt lekkich.

Właściwości chemiczne mięsa „Katsikaki Elassonas”:

Katsikaki Elassonas	Woda % (wartość śr.)	Białko % (wartość śr.)	Tłuszcz % (wartość śr.)	Popiół % (wartość śr.)
	77,71	19,63	1,02	1,18

Barwa mięsa

$L = 43,17 + 0,46$

$a = 7,28 + 0,79$

$b = 10,40 + 0,63$

Jasność barwy

Czerwona

Żółta

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Do chwili uboju koźlęta karmione są wyłącznie mlekiem matki. Kozy pasą się wolno na pastwiskach górskich (powyżej 250 m n.p.m.) i na łąkach uprawnych. Przez 3–5 miesięcy kozom podaje się paszę uzupełniającą (głównie zboża, rośliny strączkowe, warzywa, słomę, koniczynę, produkty z nasion oleistych), wyprodukowaną przeważnie w wyznaczonym obszarze geograficznym, oraz witaminy i minerały. Niewielkie łąki uprawne są nawożone naturalnym obornikiem pochodzącym od zwierząt występujących na danym obszarze geograficznym, przy czym zabronione jest stosowanie środków owadobójczych, pestycydów oraz nawozów sztucznych.

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

Koźlęta poddane ubojowi mogą nosić nazwę „Katsikaki Elassonas” tylko wtedy, gdy:

- obydwa osobniki rodzicielskie żyły na wyznaczonym obszarze przez co najmniej osiem miesięcy przed kojarzeniem; oraz
- koźlęta zostały urodzone na wyznaczonym obszarze i były na nim hodowane do chwili uboju.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na tuszach, półtuszach i elementach umieszcza się następującą etykietę:



4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar składa się z:

- a) gminy wiejskiej Elassona położonej w prefekturze Larisa; oraz
- b) okręgu Damasios w gminie miejskiej Tirnavos położonej w ww. prefekturze.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje tereny górskie i półgórskie położone na wysokości od 250 do 2 550 m n.p.m. Sześćdziesiąt procent obszaru zajmują pastwiska o dużej różnorodności traw, ziół i roślin aromatycznych. Tereny pod wypas w gminie Elassona obejmują pastwiska naturalne, grunty rolne wykorzystywane do upraw roślin paszowych, ugory oraz pastwiska sezonowe. Pastwiska naturalne są trawiaste, zaroślowe i częściowo zadrzewione. Najbardziej charakterystyczną cechą regionu jest wysoki stopień bioróżnorodności roślinnej, przy dużym występowaniu roślin aromatycznych.

Roślinność nieleśna składa się głównie z traw i w mniejszym stopniu roślin strączkowych i złożonych. Do najczęściej spotykanych podrodzin należą *Festuceae* (kostrzewowe), *Hordeae* (jęczmieniowe), *Pemineae*, *Aerostideae*, *Phalatiidae* i *Aneneae*. Najczęściej spotykane rośliny ziołowe to *Festuca rubra* (kostrzewa czerwona), *Dactylis glomerata* (kupkówka pospolita), *Bromus* sp. (stokłosa), *Trifolium* sp. (koniczyna), *Stipa* sp. (ostnica), *Lolium* sp. (życica) itp. Pastwiska zaroślowe znacząco przyczyniają się do spełniania potrzeb zwierząt, zapewniając młode pędy oraz rośliny ziołowe rosnące w cieniu korony zarośli; wydajność pastwisk wynosi 1,39 dużych jednostek przeliczeniowych inwentarza.

Miejscowe populacje kóz są niewielkie, niewymagające i przystosowane do górskich i półgórskich terenów wyznaczonego obszaru geograficznego. Ekstensywna hodowla kóz stanowi nieodłączną część kultury i ochrony środowiska naturalnego oraz ważny element życia codziennego w gminie Elassona.

5.2. Specyfika produktu:

Tusze kóz „Katsikaki Elassonas” wykazują jednorodny umięśnienie. Są lekkie, warstwa tłuszczu jest bardzo cienka lub nieobecna, brak jest tłuszczu podskórnego. Mięso „Katsikaki Elassonas” zawiera więcej białka (19,63 %) niż mięso kozłąt z innych regionów (18,9 %), mniej tłuszczu całkowitego (poniżej 1,02 % w porównaniu z 4,83 % w innych regionach) i ma barwę od białej do jasnoróżowej, w przeciwieństwie do lekko czerwonej barwy mięsa kozłąt nizinnych. Analizy zawartości kwasów tłuszczowych w tuszach wykazały, że mięso kozłąt z Elassony zawiera więcej kwasu linolenowego (C18:3) niż mięso kozłąt z terenów nizinnych. Kozłeta z Elassony mają delikatne, soczyste mięso o charakterystycznym aromacie i przyjemnym zapachu i smaku, nawet w przypadku starszych zwierząt. Z tych powodów na mięso „Katsikaki Elassonas” istnieje duży popyt na wielu obszarach miejskich, np. w Larisie, Katerini, Atenach, Salonikach, na Krecie i za granicą.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Cechy jakościowe mięsa „Katsikaki Elassonas” zależą od specyficznych warunków glebowych i pogodowych panujących na danym obszarze (tereny górskie i półgórskie), który charakteryzuje się bujną roślinnością, różnorodnością roślin (na samej górze Olimp występuje ich 1 700 gatunków) i obecnością wielu roślin aromatycznych. Zwierzęta wypasane na górskich i półgórskich pastwiskach gminy Elassona spożywają wiele różnych traw, ziół i innych roślin. Często pokonują duże odległości, co sprawia, że mają inną postać fizyczną niż zwierzęta żyjące na niższych wysokościach, a w szczególności zwierzęta z chowu zamkniętego. Przeciwtleniacze znajdujące się w wielu roślinach aromatycznych nadają mleku tych kóz i w szczególności mięsu kozłąt charakterystyczny aromat i smak, dzięki czemu są one bardzo popularne wśród konsumentów.

Istnieje dodatnia zależność pomiędzy intensywnością aromatu a wyższą zawartością kwasu linolenowego (C18:3) w mięsie zwierząt z wolnego wypasu oraz pomiędzy poszukiwanymi właściwościami mięsa kozłąt a glebą, roślinnością i klimatem gminy Elassona.

Mięso kozłąt z Elassony zbadano pod kątem zawartości kwasów tłuszczowych i wykryto w nim większą zawartość kwasu linolenowego (C18:3) niż w mięsie kozłąt z terenów nizinnych. Na aromat mają również wpływ żywienie i chów zwierzęcia, jego rasa, wiek i status rozrodczy.

O właściwościach organoleptycznych mięsa „Katsikaki Elassonas” decydują następujące czynniki:

- a) nieliczne lokalne rasy niewymagających i mocnych kóz w pełni przystosowanych do swojego środowiska geograficznego;
- b) chów wolnowybiegowy i codzienne wypasanie kóz na pastwiskach;
- c) duża różnorodność roślinności, traw, roślin ziołowych i aromatycznych;
- d) różnica wysokości (250–2 550 m n.p.m.);
- e) gleba i mikroklimat regionu;
- f) żywienie kozłąt wyłącznie mlekiem matki;
- g) duża zawartość linolenowego kwasu tłuszczowego (C18:3);
- h) krótkotrwałe podawanie matkom (kozom) pasz uzupełniających produkowanych głównie w gminie Elassona.

Hodowla kóz i produkcja mięsa „Katsikaki Elassonas” to potwierdzone od wielu wieków tradycyjne zajęcia miejscowej ludności; mięso sprzedawane jest w Larisie, Katerini, Atenach, Salonikach i za granicą (we Włoszech, w Hiszpanii i na Cyprze).

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20προϊόντος%20ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ%20ΕΛΛΑΣΣΟΝΑΣ.doc>
