

V

(Ogłoszenia)

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2017/C 302/03)

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⁾.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽²⁾**WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY ZGODNIE Z ART. 9****„BAYERISCHES RINDFLEISCH”/„RINDFLEISCH AUS BAYERN”****Nr WE: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014****ChOG (X) ChNP ()****1. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne [określić]

2. Rodzaj zmian

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia.
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, w odniesieniu do którego nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

- Zmiana specyfikacji, która nie wymaga zmiany opublikowanego jednolitego dokumentu (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006).
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fito-sanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006).

3. Zmiany

Wnioskowane zmiany

b) Opis

W pkt 3.2 wprowadza się następujące zmiany:

1. W zdaniu:

„Ponadto »Bayerisches Rindfleisch« musi spełniać kryteria klas pokroju E, U i R wspólnotowej klasyfikacji tusz oraz klas pokrycia tłuszczem 2–4”

wyrażenie „i R” zastępuje się wyrażeniem „R lub O”.

2. W akapicie:

„Cielę: zwierzę odsadzone w wieku co najmniej pięciu miesięcy, a w momencie uboju w wieku nieprzekraczającym ośmiu miesięcy oraz o wadze minimalnej 120 kg i maksymalnej 220 kg” wyrażenie „co najmniej pięciu miesięcy” zastępuje się wyrażeniem „co najmniej sześciu miesięcy”.

3. W akapicie, w którym mowa o „dorosłym bydle”, w zdaniu:

„Waga przy uboju byków wynosi maksymalnie 430 kg [...]”

liczbę „430” zastępuje się liczbą „480”.

4. Ostatnie zdanie:

„W przypadku samic wiek ubojowy jest ograniczony do maksymalnie siedmiu lat, a waga przy uboju do 450 kg.” otrzymuje brzmienie:

„W przypadku samic wiek ubojowy jest ograniczony do maksymalnie 11 lat, a waga przy uboju do 500 kg.”.

Uzasadnienie

Punkt 1:

W odniesieniu do wszystkich kategorii należy również uwzględnić klasę uformowania „O”, ponieważ mięso tej klasy zawsze wprowadzano do obrotu jako »Bayerisches Rindfleisch”, nawet przed zarejestrowaniem ChOG. Nie wpływa to negatywnie na jakość mięsa.

Kupując wołowinę, konsumenci nie biorą pod uwagę klas mięsa, lecz dokonują wyboru w oparciu o zupełnie odmienne kryteria. Najważniejszymi kryteriami są: konkretny element mięsa, pochodzenie mięsa i metoda produkcji.

Punkt 2:

Cielęta muszą być odsadzone i karmione paszą objętościową. Można to sprawdzić na podstawie koloru mięsa i dojrzałości przewodu pokarmowego. Podniesienie minimalnego wieku ubojowego tylko o jeden miesiąc przyczyni się do tego, że zarówno kwestia koloru mięsa, jak i dojrzałości przewodu pokarmowego będzie bardziej jednoznaczna, co w znacznej mierze ułatwi kontrolę.

Nie wpływa to negatywnie na jakość mięsa ani nie prowadzi do obniżenia wysokiego uznania tego produktu ze strony konsumentów.

Punkt 3:

Ustalona w pierwotnym wniosku maksymalna masa byków wynosząca 430 kg była zbyt niska. Nie wydaje się, aby podniesienie limitu masy do 480 kg wpłynęło negatywnie na jakość mięsa lub wysokie uznanie tego produktu ze strony konsumentów.

Punkt 4:

Rasy wykorzystywane do produkcji „Bayerisches Rindfleisch” są bardzo długowieczne, co oznacza, że wiele krów mlecznych przechodzi okres laktacji 10–20-krotnie. Ponadto zwierzęta te również zawsze wprowadzono do obrotu jako „Bayerisches Rindfleisch”. Ograniczenie wieku ubojowego krów do 7 lat w niektórych przypadkach mogłoby prowadzić do przedwczesnego zastępowania zwierząt, co jest sprzeczne z zasadą zrównoważoności. Ponadto podwyższenie ograniczenia wiekowego z 7 do 11 lat przyczyniłoby się do poprawy – a nie pogorszenia – jakości mięsa, która w każdym przypadku jest zagwarantowana dzięki stosowaniu pozostałych ustanowionych parametrów (nie dopuszcza się mięsa DFD, wartość pH nie przekracza 6). J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto i Ch. Augustini ze stowarzyszenia ALPEN-ADRIA przeprowadzili badania nad wpływem wieku ubojowego na jakość wołowiny („Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität”), które wykazały, że mięso krów rasy simentalskiej staje się mniej kruche, gdy zwierzęta poddaje się ubojowi w wieku od 3,2 do 6,6 roku. Po osiągnięciu przez zwierzę wieku około 7,9 roku wartość siły cięcia mięsa oraz jego kruchość pozostają w przybliżeniu takie same. Okazuje się, że wartość siły cięcia mięsa i jego kruchość poprawiają się w następnej grupie wiekowej – do 10,4 roku życia. Podniesienie wieku ubojowego do 11 lat nie prowadzi zatem do pogorszenia jakości mięsa.

Podniesienie maksymalnej masy tuszy krów do 500 kg – podobnie jak w przypadku byków – jest konieczne ze względu na osiągnięcie przez te zwierzęta dużych rozmiarów i na duży przyrost wagi, w szczególności w przypadku rasy simentalskiej, która jest główną rasą wykorzystywaną do produkcji „Bayerisches Rindfleisch”. Krowy tej rasy osiągają masę w relacji pełnej wynoszącą 800 kg i więcej przy wydajności rzeźnej wynoszącej do 60 %.

W pkt 5.3 wprowadza się następujące zmiany:

Zdanie:

„Wołowina »Bayerisches Rindfleisch« jest wysoko ceniona przez konsumentów z powodu swoich szczególnych cech pod względem jakości, renomy i smaku mięsa, które pochodzi od zwierząt rzeźnych typowych bawarskich ras opisanych powyżej, spełniających kryteria wieku i wagi również opisane powyżej.”

otrzymuje następujące brzmienie:

„Wołowina »Bayerisches Rindfleisch« jest wysoko ceniona przez konsumentów z powodu swoich szczególnych cech pod względem jakości, renomy i smaku mięsa, które pochodzi od zwierząt rzeźnych typowych bawarskich ras opisanych powyżej, oraz z powodu dobrych warunków naturalnych do produkcji wołowiny spełniającej powyższe kryteria jakości.”

Uzasadnienie

Najważniejsze kryteria jakości produktu określono w pkt 5.2 – Specyfika produktu. Wołowina „Bayerisches Rindfleisch” zawdzięcza swoją jakość, renomę i smak stosowaniu konkretnych ras krów, dobrym warunkom naturalnym do produkcji wołowiny, a także kryteriom kwalifikującym zwierzęta do uboju, które określono powyżej. Należy zauważyć, że zwierzęta rasy simentalskiej zawsze były ciężkie i osiągały duże rozmiary oraz że w produkcji wykorzystuje się właśnie te uwarunkowania genetyczne.

JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych ⁽³⁾**„BAYERISCHES RINDFLEISCH”/„RINDFLEISCH AUS BAYERN”****Nr WE: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014****ChOG (X) ChNP ()****1. Nazwa lub nazwy**

„Bayerisches Rindfleisch”/„Rindfleisch aus Bayern”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Niemcy

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

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

⁽³⁾ Zob. przypis 2.

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

„Bayerisches Rindfleisch” obejmuje tusze lub elementy mięsa pochodzące od bydła (wszystkich kategorii) urodzonego, chowanego, tuczonego i utrzymywanego w Bawarii do czasu uboju. Tusza „Bayerisches Rindfleisch” nie może wykazywać żadnych oznak DFD, a wartość pH nie może przekraczać 6,0. DFD oznacza, że mięso jest ciemne, twarde i suche. Mięso o takich cechach uznaje się za mięso wadliwe. Ponadto „Bayerisches Rindfleisch” musi spełniać kryteria klas uformowania E, U, R lub O wspólnotowej klasyfikacji tusz oraz klas pokrycia tłuszczem 2–4.

Ze względu na warunki środowiska naturalnego i warunki klimatyczne struktura ras występująca w Bawarii znacznie różni się od struktury ras występujących w innych częściach Niemiec. Różnica jest szczególnie wyraźna w stosunku do północnych Niemiec. Na tamtych terenach dominuje rasa mleczna holsztyńsko-fryzyjska, natomiast w Bawarii szczególnie rozpowszechniona jest wykorzystywana dwukierunkowo rasa simentalska (80 %), która wyprzedza rasę brunatną szwajcarską i rasę żółtą niemiecką. W Bawarii występują również rasy przystosowane do ich szczególnej lokalizacji: bydło rasy Murnau-Werdenfels i rasy pincgauskiej. „Bayerisches Rindfleisch” może jednak pochodzić wyłącznie od bydła tradycyjnych ras bawarskich: simentalskiej, brunatnej szwajcarskiej, żółtej niemieckiej, pincgauskiej i Murnau-Werdenfels.

W zależności od rodzaju zwierząt przeznaczonych do uboju wołowina stosowana w „Bayerisches Rindfleisch” musi spełniać również następujące dodatkowe wymogi w odniesieniu do wieku i wagi przy uboju:

Cielę: zwierzę odsadzone w wieku co najmniej sześciu miesięcy, a w momencie uboju w wieku nieprzekraczającym ośmiu miesięcy oraz o wadze minimalnej 120 kg i maksymalnej 220 kg.

Młode bydło: młode bydło w wieku od ośmiu do dwunastu miesięcy o wadze minimalnej 150 kg i maksymalnej 300 kg.

Dorosłe bydło: samiec lub samica bydła w wieku ponad dwunastu miesięcy o wadze minimalnej 220 kg. Waga przy uboju byków wynosi maksymalnie 480 kg, a wiek ubojowy – maksymalnie 24 miesiące. W przypadku samic wiek ubojowy jest ograniczony do maksymalnie 11 lat, a waga przy uboju do 500 kg.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

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

—

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

Zwierzęta muszą być urodzone, chowane i tuczone w Bawarii, czyli cały cykl ich życia musi odbywać się w Bawarii.

Nie stosuje się żadnych ograniczeń geograficznych w odniesieniu do miejsca uboju zwierząt. Muszą one jednak dotrzeć do ubojni w ciągu trzech godzin od załadunku. Zapewnia to utrzymanie wysokiej jakości mięsa, na której opiera się renoma „Bayerisches Rindfleisch”. Zbyt długi czas transportu może pogorszyć jakość mięsa (np. DFD) w momencie uboju.

Należy zwrócić uwagę na następujące kwestie w odniesieniu do najważniejszych czynników zapewnienia jakości na wszystkich etapach wprowadzania „Bayerisches Rindfleisch” do obrotu: nazwę „Bayerisches Rindfleisch” można stosować jedynie w przypadku mięsa pochodzącego od zwierząt, w odniesieniu do których można wykazać – bez braków w zapisach – że urodziły się i były tuczone w Bawarii, oraz – oprócz tych środków – które spełniły kryteria jednolitego dokumentu. Wysoką i stałą jakością gwarantuje fakt, że każde zwierzę jest rejestrowane w bazie danych pochodzenia zwierząt i informacji o zwierzętach (zob. <http://www.hi-tier.de/>) lub w porównywalnych systemach, a zwierzęciu do momentu uboju towarzyszy świadectwo pochodzenia.

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

—

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

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Bawaria

5. Związek z obszarem geograficznym

5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Chów bydła i związane z nim wykorzystanie pastwisk w ciągu wieków kształtowały znaczne obszary krajobrazu Bawarii. Jest to szczególnie widoczne na bawarskich wyżynach i u podnóży Alp, gdzie łąki i pastwiska przeważają nad gruntami ornymi, a warunki klimatyczne i topograficzne sprzyjają tradycyjnej bawarskiej produkcji bydła. Od niepamiętnych czasów hodowla bydła stanowiła podstawę działalności małych rodzinnych gospodarstw leżących w pasie pastwisk u podnóży Alp. Należy również zauważyć, że tradycyjnie chów bydła odbywa się na znacznej skalę również w pozostałych częściach Bawarii i że mięso pochodzące z tego chowu jest tradycyjnie również wprowadzane do obrotu jako „Bayerisches Rindfleisch”.

5.2. Specyfika produktu

Hodowla

Bawarska hodowla bydła jest znana i ceniona na całym świecie. W rezultacie bawarskie stada hodowlane wywozi się na cały świat. Stowarzyszenia hodowców z Weilheim i Miesbach odnoszą liczne sukcesy. Bawarskie bydło jest wysoko oceniane na świecie, ponieważ łączy wysoką wydajność mięsną z wysoką wydajnością mleczną.

Typowe bawarskie rasy, takie jak simentalska, brunatna szwajcarska, żółta niemiecka i Murnau-Werdenfels oraz rasa pincgauska, stanowią ponad 90 % stad. Wszystkie te rasy pochodzą głównie lub wyłącznie z Bawarii.

Historia rasy simentalskiej, najważniejszej rasy w produkcji bawarskiej wołowiny i cielęciny, rozpoczęła się, gdy Max Obermaier i Johann Fischbacher z Gmund am Tegernsee sprowadzili w 1837 r. kilka sztuk cieszącego się renomą bydła simentalskiego ze Szwajcarii do swojego rodzinnego miasta – Miesbach.

Miesbach jest obecnie najważniejszym związkiem hodowców pod względem sprzedaży jałówek i cieląt rasy simentalskiej. Obszar hodowli rozciąga się od Monachium do granicy z Austrią i obejmuje obszar hodowli Weilheim na zachodzie i obszar hodowli Traunstein na wschodzie. W około 1 800 gospodarstwach znajduje się prawie 50 000 krów zarejestrowanych w księdze hodowlanej. Chów roczniaków odbywa się głównie na pastwiskach i łąkach górskich, chociaż nie jest to obowiązkowe. Zalety tego bydła są następujące: wydajność, zdrowie, najlepsze wymiona, najlepsza budowa ciała. Bydło simentalskie może przystosować się do wszystkich warunków gospodarowania. Związek hodowców sprawił, że nazwa Miesbach stała się znana w całej Europie, a nawet na świecie.

Inne typowe bawarskie rasy (np. brunatna szwajcarska z regionu Allgäu, żółta niemiecka, pincgauska i Murnau-Werdenfels) rozwinęły się w tym samym czasie, równoległe z rasą simentalską. Rasę brunatną szwajcarską można spotkać przede wszystkim na surowym górzystym i alpejskim obszarze regionu Allgäu oraz na łąkach i pastwiskach rozciągających się poza tym obszarem.

Renoma „Bayerisches Rindfleisch”

Wołowina „Bayerisches Rindfleisch” jest dobrze znana i cieszy się renomą w Niemczech i za granicą. Jest ona wywożona w dużych ilościach, przede wszystkim do Włoch i Francji. Na przykład we Francji „Bayerisches Rindfleisch” wprowadza się do obrotu jako „boeuf de Bavière”, wykorzystując bezpośrednio duże uznanie, jakim wołowina ta cieszy się wśród francuskich konsumentów.

Badania konsumenckie przeprowadzone przez Uniwersytet Techniczny w Monachium w latach 1998, 2003 i 2007 wyraźnie wykazały, że konsumenci wysoko cenią „Bayerisches Rindfleisch”. Z badań przeprowadzonych w latach 2003 i 2007 wynika, że „Bayerisches Rindfleisch” cieszy się renomą, a konsumenci byli skłonni płacić 85 centów więcej w 2003 r. i 65 centów więcej w 2007 r. za kg pieczeni wołowej. W 2003 r. w badaniu ogólnokrajowym około 65 % ankietowanych (88 % w południowych Niemczech) stwierdziło, że „Bayerisches Rindfleisch” jest mięsem wysokiej lub bardzo wysokiej jakości. W tym samym badaniu 75 % objętych badaniem konsumentów z południowych Niemiec zgodziło się, że Bawaria ma dobre warunki naturalne do produkcji wołowiny, 63 % – że bawarska wieś jest nadal w nienaruszonym stanie i że dzięki temu „Bayerisches Rindfleisch” charakteryzuje się wysoką jakością i dobrym smakiem.

Według konsumentów wysoka jakość przypisywana „Bayerisches Rindfleisch” opiera się zatem na związku między pochodzeniem a jakością mięsa. Szczególna renoma produktu i związek przyczynowy między wspomnianą renomą a regionem wykazano wielokrotnie za pomocą reprezentatywnych badań, łącznie z badaniami przeprowadzonymi w ostatnim czasie.

Związek z kuchnią bawarską

W Bawarii wołowiny używa się głównie w dni świąteczne – z okazji Wielkanocy, Zielonych Świątek, kościelnych odpustów i Bożego Narodzenia. Od niepamiętnych czasów gotowana wołowina odgrywa wyjątkowo ważną rolę w bawarskiej kuchni przy tych okazjach. Na przykład gotowana wołowina (z wołu) jest typowym daniem bardzo popularnym w całej Bawarii. Inne typowo bawarskie potrawy to „Tellerfleisch”, „Münchner Kronfleisch” i „Bofflamot” (Boeuf à la mode). Wołowiny i cielęciny używa się również do produkcji jednej z najbardziej znanych bawarskich kiełbas: „Münchner Weisswurst”. Co najmniej 51-procentowa zawartość cielęciny w tej kiełbasie nadaje jej typowy smak, który sprawił, że stała się znana na całym świecie.

Wysoka jakość mięsa dzięki zapewnieniu jakości na wszystkich etapach wprowadzania do obrotu

Przez ostatnie 20 lat szczególną renomę produktu wspierano i wzmocniano za pomocą systemu ukierunkowanego na zapewnienie jakości obejmującego wszystkie etapy wprowadzania do obrotu.

Znaczną rolę w rozślawieniu „Bayerisches Rindfleisch” i przyczynieniu się do renomy tego produktu wśród konsumentów odegrały przede wszystkim proces selekcji mięsa niższej jakości, w ramach którego mięso DFD jest eliminowane, oraz mierzenie i egzekwowanie maksymalnej wartości pH wynoszącej 6,0 jako obowiązkowe kryterium zapewnienia jakości. Czynniki te są również ważne przy podejmowaniu decyzji o zakupie wołowiny.

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

Większość bydła mięsnego i krów w Bawarii hoduje się w regionie alpejskim, u podnóży Alp, na graniczących z nimi wzgórzach i na wyżynach wschodniej Bawarii. Również na innych obszarach Bawarii wielowiekowa tradycja i duże znaczenie hodowli bydła i produkcji wołowiny dla rolnictwa bawarskiego uczyniły z hodowców bydła specjalistów w tym sektorze. Wołowina „Bayerisches Rindfleisch” jest wysoko ceniona przez konsumentów z powodu swoich szczególnych cech pod względem jakości, renomy i smaku mięsa, które pochodzi od zwierząt rzeźnych typowych bawarskich ras opisanych powyżej, oraz z powodu dobrych warunków naturalnych do produkcji wołowiny spełniającej powyższe kryteria jakości. Fakt ten oraz ważna rola miejscowej wołowiny w kuchni bawarskiej sprawiły, że „Bayerisches Rindfleisch” stała się regionalną specjalnością, szczególnie wysoko cenioną i dobrze znaną poza granicami Bawarii. Bawaria jest najważniejszym niemieckim krajem związkowym pod względem hodowli bydła oraz światowym liderem w hodowli ras simentalskiej, brunatnej szwajcarskiej i żółtej niemieckiej. Z 12,7 mln sztuk bydła wszystkich ras w Niemczech około 3,5 mln zwierząt (tj. ok. 27 %) znajduje się w gospodarstwach bawarskich.

Renoma „Bayerisches Rindfleisch” wśród konsumentów jest wynikiem stosowania środków zapewnienia jakości w bawarskim sektorze rolno-spożywczym („Geprüfte Qualität – Bayern”) przez kilkadziesiąt lat. Renomę tę kilkakrotnie wyraźnie udokumentowano w wyżej wymienionych badaniach konsumenckich przeprowadzonych w latach 1998, 2003 i 2007.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

Markenblatt tom 39 z 27.9.2013, część 7a-bb

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

(*) Zob. przypis 2.