

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 24 czerwca 2019 r.****w sprawie opublikowania w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o zatwierdzenie zmiany specyfikacji produktu, która nie jest nieznaczną i o której mowa w art. 53 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012, w odniesieniu do nazwy „Gall del Penedès” (ChOG)**

(2019/C 217/06)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 50 ust. 2 lit. a) w związku z art. 53 ust. 2,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Hiszpania złożyła wniosek o zatwierdzenie zmiany, która nie jest nieznaczną, w specyfikacji produktu „Gall del Penedès” (ChOG) zgodnie z art. 49 ust. 4 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.
- (2) Zgodnie z art. 50 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić składanie zawiadomień o sprzeciwie zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012, w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* należy opublikować wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014⁽²⁾, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji odpowiedniej specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Gall del Penedès” (ChOG),

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Wniosek o zatwierdzenie w specyfikacji produktu zmiany, która nie jest nieznaczną, o którym to wniosku mowa w art. 10 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014, w tym zmieniony jednolity dokument oraz odesłanie do publikacji specyfikacji produktu, w odniesieniu do zarejestrowanej nazwy „Gall del Penedès” (ChOG), znajduje się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 51 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec zmiany, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu trzech miesięcy od daty publikacji niniejszej decyzji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 24 czerwca 2019 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.⁽²⁾ Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36).

ZAŁĄCZNIK

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

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

„GALL DEL PENEDÈS”

Nr UE: PGI-ES-01308-AM01 – 25.7.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Consell Regulador de la IGP Gall del Penedès
C/Hermenegild Clascar, 1-3, Planta baja
Consejo Comarcal de l'Alt Penedès
08720 Vilafranca del Penedès
Barcelona
HISZPANIA

E-mail: agricultura@ccapenedes.cat
Tel. +34 938900000

Rada Regulacyjna ds. Chronionego Oznaczenia Geograficznego „Gall del Penedès” reprezentuje wszystkie farmy drobiu wytwarzające produkt objęty ChOG „Gall del Penedès” oraz przedsiębiorstwa zajmujące się etykietowaniem tego produktu i ma uzasadniony interes w złożeniu niniejszego wniosku o zmianę.

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne (proszę określić)

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

Opis produktu

- Jak określono w opisie produktu, ChOG „Gall del Penedès” odnosi się do następującego produktu: „świeże mięso kurcząt (płci męskiej i żeńskiej) ulepszonej odmiany »Penedesenca negra« rasy »Penedesenca tradicional«”. W tekście specyfikacji mowa jest jedynie o masie osobników męskich, ponieważ to one są najczęściej utrzymywane przez hodowców. Jednak ze względu na znaczną różnicę w końcowej masie osobników płci męskiej i żeńskiej należy zróżnicować minimalną masę każdego z rodzajów tuszek według płci. Z tego powodu dla osobników płci żeńskiej wprowadzono niższą masę.

W związku z tym zarówno w jednolitym dokumencie (sekcja 3.2 „Opis produktu”), jak i w specyfikacji produktu (sekcja B.2 „Charakterystyka produktu”) następujący ustęp:

„Minimalna waga to 1,5 kg w przypadku tuszek po wypatroszeniu bez podrobów (oskubanych, wypatroszonych, bez głowy, nóg, serca, wątroby i żołądka) oraz 2 kg w przypadku tusz częściowo wypatroszonych (oskubanych i bez jelit, ale z głową i nogami).”.

otrzymuje brzmienie:

„Minimalna masa tuszki:

- tuszka po wypatroszeniu bez podrobów (oskubana, wypatroszona, bez głowy, nóg, serca, wątroby ani żołądka): 1,2 kg w przypadku samic i 1,5 kg w przypadku samców,
 - tuszka częściowo wypatroszona (oskubana i bez podrobów, ale z głową i nogami): 1,7 kg w przypadku samic i 2 kg w przypadku samców.”.
- Zmienione zostały minimalne wartości dotyczące paszy dla zwierząt, określone w odpowiednich sekcjach jednolitego dokumentu (3.3. „Pasza i surowce”) oraz w specyfikacji produktu (E.1 „System produkcji”). Następujący tekst:

„Skład paszy jest następujący:

- 58–60 % kukurydza,
- 33,5–35,5 % soja i produkty pochodne,
- 5–5,5 % pestki winogron.”.

otrzymuje brzmienie:

„Skład paszy jest następujący:

- 55–60 % kukurydza,
- 30–35,5 % soja i produkty pochodne,
- 5–5,5 % pestki winogron.”.

Minimalny odsetek kukurydzy i soi (oraz jej pochodnych) zmienia się, aby zapewnić producentom większą elastyczność i możliwość dostosowania się do wymogów żywieniowych zwierząt w trakcie ich rozwoju.

Metoda produkcji

- W podsekcji dotyczącej „Charakterystyki wybiegów i zarządzania nimi” w specyfikacji produktu (sekcja E.1 „System produkcji”) zmniejszono minimalną powierzchnię obszaru zewnętrznego. Zatem zdanie: „Minimalna powierzchnia obszaru zewnętrznego na sztukę wynosi 2 m²”

otrzymuje brzmienie: „Minimalna powierzchnia obszaru zewnętrznego na sztukę wynosi 1 m²”.

Minimalna powierzchnia obszaru zewnętrznego została zmniejszona, ponieważ w trakcie opracowywania specyfikacji produktu wielkość wybiegów została oszacowana w taki sposób, aby umożliwić właściwą organizację gospodarstw i zarządzanie działkami zgodnie z tradycyjnymi praktykami. Tradycyjne wybiegi różniły się jednak pod względem dostępnej powierzchni i często nie były ogrodzone, dlatego trudno było zmierzyć optymalną powierzchnię niezbędną z punktu widzenia odpowiedniego rozwoju i dobrostanu zwierząt. Doprowadziło to do przeszacowania powierzchni.

Z czasem okazało się, że zwierzęta nie korzystają z całej dostępnej przestrzeni. Pojawiają się też problemy związane z zarządzaniem niewykorzystaną powierzchnią, którą opanowują trudne do wypalenia chwasty. To z kolei przyciąga na teren wybiegów dziką faunę, co zwiększa ryzyko sanitarne. Ponadto nie wszystkie zwierzęta znajdują się na zewnątrz lub wewnątrz gospodarstwa w tym samym czasie; dzięki temu, że się przemieszczają, dostępna przestrzeń w przeliczeniu na sztukę jest większa.

Ponieważ dostępna powierzchnia nigdy nie jest wykorzystywana w całości, jej zmniejszenie nie oznacza zmiany jakości mięsa ani pogorszenia dobrostanu zwierząt.

- W tej samej podsekcji specyfikacji produktu należy zmienić czas odłogowania mający zastosowanie do wybiegów na wolnym powietrzu. Następujący akapit:

„Wybiegi muszą być ugorowane przez co najmniej 8 tygodni (wliczając w to okres depopulacji i okres zanim pisklęta mogą zacząć wychodzić na zewnątrz) w celu umożliwienia regeneracji gleby i roślinności.”,

otrzymuje brzmienie:

„Wybiegi muszą być ugorowane, aby umożliwić regenerację gleby i roślinności, uwzględniając okres depopulacji i okres zanim pisklęta mogą zacząć wychodzić na zewnątrz.”.

Powyższa zmiana dotycząca okresu ugorowania jest uzasadniona, ponieważ różnorodność typów gleby w poszczególnych gospodarstwach rolnych, a także sezonowy charakter oraz zmienność klimatu śródziemnomorskiego, który panuje na omawianym terytorium, oznacza, że ustalenie, jaki okres jest niezbędny do regeneracji upraw, jest bardzo skomplikowane. Z tego względu zrezygnowano ze szczegółowego określania okresu odłogowania, a kwestię zarządzania wybiegami pozostawiono w gestii hodowców, którzy podejmują decyzje w oparciu o swoje doświadczenie i wiedzę fachową.

JEDNOLITY DOKUMENT

„GALL DEL PENEDÈS”

Nr UE: PGI-ES-01308-AM01 – 25.7.2018

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Gall del Penedès”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

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

Produkt objęty chronionym oznaczeniem geograficznym „Gall del Penedès” to świeże mięso kurcząt (płci męskiej i żeńskiej) ulepszonej odmiany „Penedesenca negra” rasy „Penedesenca tradicional”.

Produkt charakteryzuje się wysoką jakością organoleptyczną, czerwonawą barwą tuszek oraz jędrnym, soczystym mięsem.

Kurczęta opisywanej rasy charakteryzują się powolnym przyrostem wagi, dużą wytrzymałością i żywotnością, lekką budową ciała typową dla ras śródziemnomorskich oraz zwartym mięsem. Są odporne na wysokie i niskie temperatury występujące w basenie Morza Śródziemnego.

Kurczęta „Gall del Penedès” hodowane są w kurnikach z całorocznym dostępem do zewnętrznego wybiegu. Co charakterystyczne, w skład ich diety wchodzi pestki winogron.

Ten sposób odżywiania nadaje mięsu szczególne wyróżniające cechy organoleptyczne, co zaznaczono w sprawozdaniu z analizy sensorycznej i chemicznej przeprowadzonej przez instytut badawczy Institut de Recerca i Tecnologia agroalimentàries (IRTA) pt. „Inclusió de granet de raïm en el pinso per la IGP del Gall del Penedès” [Zastosowanie pestek winogron w żywieniu kurcząt „Gall del Penedès” ChOG] (Amadeu Francesch Vidal, luty 2012), w którym stwierdza się co następuje:

„Mięso zwierząt karmionych paszą o 5 % zawartości pestek winogron odznacza się wyraźniejszym zapachem suszonych owoców, mniej intensywnym zapachem kory, mniej intensywnym smakiem zwykłego kurczaka, który jest przy tym mniej słodki, a zarazem bardziej metaliczny, a także większą jędrnością [...]”.

„W mięsie zwierząt karmionych paszą z dodatkiem 5 % pestek winogron stwierdzono znacznie wyższą zawartość nienasyconych kwasów tłuszczowych, co można tłumaczyć większym stężeniem kwasu linolowego, a zatem jest to mięso bardziej wartościowe i zdrowsze”.

Minimalny wiek kurcząt „Gall del Penedès” w chwili uboju to 98 dni.

Tuszki kurcząt „Gall del Penedès” należą do kategorii A (według rozporządzenia (WE) nr 543/2008). W tuszkach nie ma nadmiaru tłuszczu, skóra ma kolor biały, mięso czerwony odcień, natomiast nogi ptaków mają zabarwienie czarne z białą podstawą.

Minimalna masa tuszki:

- tuszka po wypatroszeniu bez podrobów (oskubana, wypatroszona, bez głowy, nóg, serca, wątroby ani żołądka): 1,2 kg w przypadku samic i 1,5 kg w przypadku samców,
- tuszka częściowo wypatroszona (oskubana i bez podrobów, ale z głową i nogami): 1,7 kg w przypadku samic i 2 kg w przypadku samców.

„Gall del Penedès” sprzedawany jest w postaci tuszek świeżych w całości lub w kawałkach.

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

Dieta kurcząt „Gall del Penedès” opiera się na tradycyjnej diecie charakterystycznej dla omawianych terenów objętych chronionym oznaczeniem geograficznym, która została przystosowana do współczesnych receptur i technik rolno-spożywczych. Wyróżnia ją stosowanie pestek winogron jako domieszki do paszy.

Skład paszy jest następujący:

- 55–60 % kukurydza,
- 30–35,5 % soja i produkty pochodne,
- 5–5,5 % pestki winogron.

W ciągu ostatnich 7 dni przed ubojem dopuszczalne są pasze składające się w 90 % z ziaren zbóż i w 5–5,5 % z pestek winogron.

Zabrania się stosowania tłuszczów zwierzęcych z wyjątkiem pochodnych mleka.

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

Kurczęta „Gall del Penedès” hodowane są na chronionym obszarze geograficznym.

W 24–48 godzin od wyklucia się pisklęta trafiają na fermy produkcyjne, gdzie poddawane są tuczeniu. Kiedy osiągną wiek 42–56 dni, kurczęta wypuszczane są na zewnętrzne wybiegi. Cały chów trwa minimum 98 dni.

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

—

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

Produkt końcowy przeznaczony do spożycia, objęty chronionym oznaczeniem geograficznym winien być obowiązkowo i wyraźnie oznaczony słowami IGP „Gall del Penedès” lub *Indicación Geográfica Protegida* „Gall del Penedès” oraz odpowiednim logo ChOG.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Chów kurcząt „Gall del Penedès” odbywa się na obszarze geograficznym obejmującym 73 gminy:

- wszystkie gminy, które wchodzą w skład powiatu Alt Penedès (27),
- wszystkie gminy, które wchodzą w skład powiatu Baix Penedès (14),
- wszystkie gminy, które wchodzą w skład powiatu Garraf (6),

— następujące gminy z powiatu Anoia: Argençola, La Llacuna, Cabrera d'Igualada, Piera, Masquefa, Hostalets de Pierola, Vallbona d'Anoia, Capellades, La Torre de Claramunt, Carme, Orpí, Santa Maria de Miralles, Bellprat, Sant Martí de Tous, Santa Margarida de Montbui, Vilanova del Camí, La Pobla de Claramunt, Castellolí, El Bruc, Òdena, Igualada, Rubió, Jorba, Montmaneu i Copons (25),

— gmina Rodonyà w powiecie Alt Camp (1).

5. Związek z obszarem geograficznym

Świadczy o niej tradycja ustna, dokumenty, organizacja targów, a w szczególności system produkcji wykorzystywany przez hodowców z tych terenów, który jest bezpośrednio powiązany z miejscową tradycją uprawy winorośli.

Obszar geograficzny, na którym prowadzona jest hodowla kurcząt objętych chronionym oznaczeniem geograficznym, pokrywa się z historycznym regionem Penedès. Jest to obszar, z którego pochodzi tradycyjna rasa kur „penedesenca”, z której wywodzą się kurczęta „Gall del Penedès”. Jest to obszar znany z produkcji wina, a 80 % gruntów rolnych na jego terenie przeznaczonych jest pod uprawę winorośli objętej chronionymi nazwami pochodzenia Penedès i Cava. To właśnie w regionie Penedès, z jego specyficznymi uwarunkowaniami środowiskowymi i uprawami, hodowla kurcząt „Gall del Penedès” prowadzona jest równoległe z produkcją charakterystycznych win zwykłych i musujących.

Hodowla, konsumpcja i sprzedaż kurcząt „Gall del Penedès” przez całe wieki stanowiły część tradycji i wiedzy nabywanej przez rolników z regionu Penedès. Dzieła pisane, tradycja ustna oraz prace artystyczne świadczą o tym, że kurczęta tej rasy hodowano we wszystkich lokalnych gospodarstwach zarówno na potrzeby własne, jak i by zapewnić wpływ do domowego budżetu. Jaja, znane ze swego intensywnego, czerwono-brązowego koloru (zwane „ou rogenic de Vilafranca”, „czerwone jaja z Vilafranca”), były sprzedawane i chętnie kupowane na miejscowych targach i jarmarkach (w Vilafranca, na targu który wzmiankowany jest już w dokumentach z XII w.) oraz na targach w Barcelonie. Także mięso kurcząt „Gall del Penedès” cieszyło się zasłużoną renomą, co odzwierciedla fakt organizacji targów „Fira del Penedès”, których początki sięgają XII w., znanych później jako „Fira de Sant Tomàs”, a obecnie jako „Fira del Gall”. Organizowane niezmiennie co roku targi sprawiały, że miejscowi rolnicy, posiadający tylko niewielkie gospodarstwa, mogli prezentować i sprzedawać swoje produkty, utrzymując przy tym tradycyjny sposób żywienia drobiu, bezpośrednio związany z uprawą winorośli na tych terenach.

Rolnicy z tego regionu spotykali się zatem na okolicznych targach i jarmarkach, podczas których przekazywali sobie wiedzę o hodowli kurcząt „Gall del Penedès”, opracowując charakterystyczny system produkcji oparty na włączeniu do diety kurcząt wytlóków z winogron. Wytłoki z winogron (tzw. „brisa”) pozostałe po wyciskaniu owoców suszono na polach, a następnie wykorzystywano jako paszę dla kurcząt. W przeprowadzonym w 1937 r. badaniu dotyczącym żywienia drobiu stwierdzono, że pestki winogron mają dużą wartość odżywczą dla kurcząt, ze względu na zawartość błonnika roślinnego, stosunkowo wysoką zawartość tłuszczu, pewnych rodzajów białka i węglowodanów. Współcześni hodowcy przejęli tradycyjne miejscowe praktyki, włączając pestki winogron do składu paszy.

Taki sposób żywienia kurcząt objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Gall del Penedès”, obejmujący pestki winogron i tym samym łączący się z miejscową tradycją uprawy winorośli, ma wpływ na jakość organoleptyczną produktu, a hodowla w kurnikach z całorocznym dostępem do zewnętrznego wybiegu sprawia, że mięso ma czerwonawe zabarwienie, jest jędrne i soczyste.

Obecnie kurczęta „Gall del Penedès” są przedmiotem licznych artykułów w prasie regionalnej, działań promocyjnych dotyczących produktów regionalnych wysokiej jakości (organizowanych przez Diputació de Barcelona oraz Consell Comarcal de l'Alt Penedès w ramach programów takich jak „Productes de la Terra” oraz „Gastroteca”) oraz badań (Fundación Alicia, IRTA itd.).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

Pełny tekst specyfikacji można znaleźć na następującej stronie internetowej:

<http://gencat.cat/alimentacio/modificacion-pliego-igp-gall-penedes>