

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2023/C 70/09)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„POLLO Y CAPÓN DEL PRAT”**Nr UE: PGI-ES-0095-AM01 – 20.9.2021****ChNP () ChOG (X)****1. Nazwa**

„Pollo y Capón del Prat”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

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

Klasa 1.1 Mięso świeże

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

Produktem objętym ChOG „Pollo y Capón del Prat” jest świeże mięso kurcząt i kapłonów rasy Prat. Wszystkie kapłony zostały wykastrowane chirurgicznie.

Kurczęta i kapłony charakteryzują się niebieskimi nogami, perłowo białą skórką i wydłużoną piersią. Ich mięso jest delikatnie słodkie, bez nadmiaru tłuszczu.

Jaja wylęgowe mają różowy kolor i mają regularny kształt; ważą co najmniej 55 gramów.

Pisklęta mają złoto-beżowy kolor i ważą co najmniej 32 gramy.

Minimalny wiek uboju wynosi 77 dni w przypadku kurcząt i 182 dni w przypadku kapłonów.

Chronione oznaczenie geograficzne obejmuje świeże, schłodzone lub zamrożone tusze kategorii A, całe lub w kawałkach.

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

Pasza dla ptaków odpowiada ich potrzebom żywieniowym na każdym etapie rozwoju. Od 30 dnia życia piskląt pasza musi zawierać co najmniej 18 % surowego białka wyrażonego jako substancja naturalna (na podstawie wilgotności 12 %).

(¹) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Minimalnymi składnikami są:

- 65 % zbóż
- 25 % nasion oleistych i pochodnych.

Zakazane są przeciwutleniacze, emulgatory, zagęszczacze, środki żelujące i tłuszcze zwierzęce, z wyjątkiem pochodnych mleka.

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

Gospodarstwa produkcyjne znajdują się na obszarze geograficznym wyznaczonym dla ChOG.

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

Przetwarzanie, w tym czynności uboju, rozbioru, sortowania kawałków mięsa i zamrażania przed wysyłką „Pollo y Capón del Prat”, nie musi być przeprowadzane na obszarze opisanym w pkt 4.

Czas transportu między gospodarstwem a zakładami przetwórczymi (rzeźnie i zakłady pakujące) nie może przekraczać 2,5 godzin w celu zminimalizowania stresu dla ptaków i zapewnienia jakości produktu końcowego. Zakłady przetwórcze muszą zapewnić właściwą identyfikowalność ptaków i mięsa objętych ChOG.

Tusze objęte ChOG mają postać:

- tusz tradycyjnych, wypatroszonych
- tusz gotowych do przyrządzenia
- ćwierćtusze, półtusze lub tusze krojonych na jakąkolwiek inną prawnie zatwierdzoną formę (w tym mięso mielone).

Data ważności schłodzonego, niezamrożonego mięsa wynosi 7 dni po uboju.

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

Na etykietach muszą znajdować się słowa „chronione oznaczenie geograficzne (ChOG)” oraz nazwa produktu objętego ChOG.

Produkty przeznaczone do spożycia muszą być oznakowane przy pomocy numeracji zatwierdzonej przez radę regulacyjną ChOG.

4. **Zwiąże określenie obszaru geograficznego**

Obszar objęty oznaczeniem obejmuje gminy Castelldefels, Cornellà de Llobregat, El Prat de Llobregat, Gavà, Sant Boi de Llobregat, Sant Climent de Llobregat, Sant Feliu de Llobregat, Viladecans i Santa Coloma de Cervelló.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między produktem objętym ChOG a wyznaczonym obszarem opiera się na renomie kurcząt i kapłonów rasy Prat tam produkowanych, a konkretnie w gminie El Prat de Llobregat, która jest głównym ośrodkiem produkcji produktu objętego ChOG. Rasa wykorzystywanych ptaków jest w pełni identyfikowana z gminą El Prat de Llobregat, od której pochodzi nazwa rasy. Ptaki te zawdzięczają swój przydomek *pota blava*, niebieskie nogi, szaro-niebieskiemu odcieniowi nóg. Mieszkańcy gminy są również nazywani *pota blava* ze względu na związek regionu z tą rasą.

Specyficzny charakter produktów objętych chronionym oznakowaniem geograficznym wynika z wykorzystywanej rasy drobiu, nierozdzielnie związanej z obszarem produkcji produktu objętego ChOG. Rasa Prat, która jest jedyną rasą objętą ChOG w tym regionie, jest rodzima w powiecie Baix Llobregat, w którym znajduje się obszar produkcji produktu objętego ChOG. Jest to jedna z najbardziej typowych ras ptaków, wysoko ceniona ze względu na to, że produkuje jaja o dobrej wielkości i różowym kolorze oraz w szczególności ze względu na delikatną słodycz mięsa.

Trwała obecność *pota blava* w gospodarstwach w gminie El Prat umożliwiła zachowanie tej rasy, która dominowała w pierwszej połowie XX wieku. Wraz ze zmianami w tradycyjnej hodowli drobiu i pojawieniem się ras mieszanych znaczenie *pota blava* zmalało. To właśnie dzięki wytrwałości rolników i hodowców El Prat, którzy kontynuowali chów kurcząt i kapłonów *pota blava* oraz wprowadzanie ich i jaj tej rasy do obrotu, sława i znaczenie tych ptaków utrzymały się. O sławie i znaczeniu świadczy fakt, że *pota blava* stała się symbolem regionu i bez wątpienia stanowi główną atrakcję targów *Fira Avícola de la Raça Prat*, które po raz pierwszy odbyły się w 1941 r., a od 1975 r. są imprezą doroczną.

Dlatego też w celu ochrony i zachowania tej produkcji w 1987 r. utworzono ogólne oznaczenie jakości *Pollastre i Capó de la Raça Prat*, a następnie wpisano je do wspólnotowego rejestru jako ChOG w 1996 r. (*Pollastre i capó* oznacza w języku katalońskim „kurczaki i kapłony”. Ze względu na szczególną sytuację językową w Katalonii produkt ten może być określany terminem w dowolnym z dwóch języków używanych na wyznaczonym obszarze geograficznym – hiszpańskim i katalońskim).

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Podczas rozpatrywania wniosku o zmianę zaktualizowana specyfikacja produktu jest dostępna za pośrednictwem linku: http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-vigor/pliego-condiciones-igp-pollastre-capo-Prat_modificacion-menor-caratula-COM-1_es.pdf a po zatwierdzeniu, za pośrednictwem linku: <http://agricultura.gencat.cat/ca/ambits/alimentacio/segells-qualitat-diferenciada/distintius-origen/dop-igp/normativa-dop-igp/plecs-condicions/en-vigor/>
