

**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**

(2006/C 158/03)

Publikacja ta daje prawo do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od dnia opublikowania niniejszego wniosku.

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) Nr 510/2006**

**Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i 17 ust. 2**

**„CORDERO DE NAVARRA” lub „NAFARROAKO ARKUMEA”**

**Nr WE: ES/0212/17.10.2001**

**CHNP ( ) CHOG (X)**

Niniejsze zestawienie jest podsumowaniem sporządzonym do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji, zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnioną przez organy krajowe, o których mowa w ust. 1 lub przez służby Komisji Europejskiej<sup>(1)</sup>.

1. *Właściwy organ państwa członkowskiego:*

Nazwa: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada-Dirección General de Alimentación/Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación  
Adres: Paseo de la Infanta Isabel, 1  
E-28071 Madrid  
Telefon: (34) 913 47 53 94  
Faks: (34) 913 47 54 10  
E-mail: sgcaproa@mapya.es

2. *Grupa składająca wniosek:*

Nazwa: Grupo de trabajo del Cordero de Navarra  
Adres: Avenida Serapio Huici, 22  
Edificio Peritos  
E-31610 Villava  
Navarra  
Telefon: (34) 948 01 30 40  
Faks: (34) 948 01 30 41  
E-mail: —  
Skład: Producenci/przetwórcy (X) Inne kategorie ( )

Grupa robocza składa się z organizacji i podmiotów, zarówno z producentów jak i z przetwórców: Instituto Técnico y de Gestión Ganadero, Sindicato Agrario Unión de Agricultores y Ganaderos de Navarra, Sindicato Agrario E.H.N.E., Asociación de Criadores de Raza Navarra, Asociación de Criadores de ovino de raza Lacha de Navarra, Matadero La Protectora, Sección de ovino de la Cooperativa del Vacuno de Navarra, Asociación Comercial Ovina de Navarra.

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.1. Świeża jagnięcina

<sup>(1)</sup> Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

4. Opis (streszczenie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1. Nazwa produktu: „Cordero de Navarra” lub „Nafarroako Arkumea”

4.2. Opis: Chronione oznaczenie geograficzne obejmuje jagnięta czystych ras Navarra i Lacha, wprowadzane na rynek jako świeże mięso.

Rozróżnia się dwie kategorie: jagnię Lechal i jagnię Ternasco.

Jagnię Lechal: samiec lub samica rasy Lacha lub Navarra, karmione przez samice mlekiem matki do momentu uboju; waga tuszy między 5 a 8 kg w przypadku rasy Lacha i między 6 a 8 kg w przypadku rasy Navarra (wraz z głową i podrobami).

Jagnię Ternasco: samiec lub samica rasy Navarra, karmione przez samice mlekiem matki po urodzeniu przez co najmniej 45 dni, waga tuszy między 9 a 12 kg (bez głowy i podrobów).

Za „najwyższą jakość” uznaje się jedynie kategorie „A” i „B” w przypadku jagnięt Lechales i kategorie „B” i „C” w przypadku jagnięt Ternascos zgodnie ze wspólnotową skalą klasyfikacji tusz jagnięt lekkich (rozporządzenie (EWG) 2137/92 i rozporządzenie (EWG) 461/93).

Tusze muszą charakteryzować się następującymi cechami:

JAGNIĘ LECHAL: Stopień odtuszczenia: mały lub średni (stopień 2-3 zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 2137/92 i rozporządzeniem (EWG) nr 461/93 ustanawiającym wspólnotową skalę klasyfikacji tusz jagnięt lekkich). Kolor mięsa: od perłowego do bladorożowego. Cechy mięsa: delikatne, bardzo soczyste o gładkiej strukturze i charakterystycznym smaku.

JAGNIĘ TERNASCO: Stopień odtuszczenia: mały lub średni (stopień 2-3 zgodnie z rozporządzeniem (EWG) nr 2137/92 i rozporządzeniem (EWG) nr 461/93 ustanawiającym wspólnotową skalę klasyfikacji tusz jagnięt lekkich). Kolor mięsa: bladorożowy. Cechy mięsa: delikatne, o cienkiej warstwie tłuszczu między mięśniami, bardzo soczyste o gładkiej strukturze i charakterystycznym smaku.

4.3. Obszar geograficzny: Obszar produkcji jagnięt obejmuje całą powierzchnię Navarra: rasa Lacha występuje w części północnej, a rasa Navarra na całym terytorium Navarra z wyjątkiem obszaru północno — zachodniego.

4.4. Dowód pochodzenia: Do celów kontroli pochodzenia produktu prowadzi się trzy rejestry: rejestr gospodarstw hodujących jagnięta; rejestr producentów świeżej jagnięciny i rejestr zakładów, w których odbywa się produkcja.

Wszystkie jagnięta są identyfikowane za pomocą kolczyka zawierającego numer gospodarstwa, w którym się urodziły, przed odstawieniem od matki (25-30 dni w przypadku rasy Latxa i 40-45 dni w przypadku rasy Navarra) i muszą posiadać ten znak do chwili uboju. Jagnięta pochodzące z każdej hodowli od chwili przybycia do ubojni muszą posiadać dokument (zaświadczenie o stanie zdrowia zwierząt) zawierający numer gospodarstwa i numer jagnięt objętych ochroną, jak również rasę i wiek.

Należy sporządzić spis urodzeń, w którym muszą znajdować się informacje dotyczące gospodarstwa i zwierząt. Wszystkie te informacje należy przekazać radzie regulacyjnej.

Jeżeli gospodarstwo hodowlane nie jest gospodarstwem, w którym urodziło się zwierzę, hodowca musi sporządzić odpowiednie oświadczenie przy sprzedaży zwierzęcia do celów kontroli, a następnie przekazać je radzie regulacyjnej.

W ubojni sprawdza się, czy jagnięta pochodzą z zarejestrowanych gospodarstw. W celu zapewnienia identyfikacji mięsa, tuszom, które odpowiadają cechom określonym w pkt 4.2 opisu, nadaje się numerowane etykiety wydane przez radę regulacyjną; również w zakładzie rozbioru każdej części należy nadać numerowaną etykietę.

Inspektor CHOG przeprowadza badania przedubojowe zwierząt, a także sprawdza dokumenty towarzyszące w celu potwierdzenia rasy, okolczykowania zwierząt oraz w celu stwierdzenia, czy gospodarstwo pochodzenia jest wpisane do CHOG. Zwierzęta nieposiadające identyfikatora lub nienależące do chronionych ras oddziela się od pozostałych zwierząt, jako niespełniające wymogów objęcia CHOG. Partie chronionej jagnięciny podlegają ubojowi osobno w celu zagwarantowania identyfikacji produktu.

#### *Odtworzenie historii produktu*

W ubojni chroniona partia otrzymuje etykiety, na których podaje się wagę zwierząt. Inspektorzy CHOG dokonują klasyfikacji jagniąt zgodnie z kryteriami CHOG (waga, kolor, zawartość tłuszczu); zbiera się dane i zwierzętom spełniającym wymogi przyznaje się etykiety.

Odtworzenie historii produktu podczas rozbioru jest zapewnione w przypadku jagniąt Lechales za pomocą 4 etykiet CHOG, umieszczonych na kończynach, po jednej na każdej ćwiartce tuszy, wraz z numerem kontrolnym CHOG. W przypadku jagniąt Ternasco odtworzenie historii produktu zapewnia się przez oznakowanie barwnikiem umieszczonym na całej powierzchni od szyi do grzbietu oraz niepowtarzalną etykietę CHOG.

- 4.5. Metoda produkcji: Jagnięta objęte CHOG muszą być potomstwem owiec, których cykl produkcyjny jest ekstensywny lub półekstensywny; żywią się one trawą i innymi źródłami naturalnej roślinności, zgodnie z tradycyjną praktyką na tym obszarze geograficznym.

Większość gospodarstw hodujących owce rasy Latxa stosuje wypasanie typu „trasterminancia” (86 %), które polega na przemieszczaniu na niewielkich odległościach między doliną a przyległymi wzgórzami. System ten polega na korzystaniu z gminnych pastwisk górskich latem i jesienią, łąk w październiku i listopadzie oraz przebywaniu w gospodarstwach w pozostałej części roku, w których zwierzęta są dodatkowo żywione konserwowanymi paszami (siano z lucerny, trawa lub wyka lub owies) i paszami naturalnymi (zboża i warzywa).

Niektóre gospodarstwa hodujące owce rasy Navarra wykorzystywały wypasanie pionowe typu „trashu-mancia” (między obszarami górskimi i obszarami równinnymi) lub poziome, z przemieszczaniami na dużych odległościach, ale obecnie wykorzystuje się częściej „trasterminancia” i „estancia”. Rozróżnia się trzy rodzaje gospodarstw dostosowanych do tego obszaru: 1) system „valle puerto” obszaru Pirenejów, wykorzystujący pastwiska górskie latem, 2) wypasanie typu „trasterminancia” na obszarach, na których uprawia się zboża, wykorzystując ścierniska i niskie góry, i 3) pastwiska na obszarach nawadnianych i łąkach o zróżnicowanym składzie gatunkowym. W odniesieniu do dwóch pierwszych systemów, w przypadku niedostatku żywności (generalnie w zimie), żywność uzupełnia się sianem, słomą i naturalnymi paszami (kukurydza, jęczmień). W celu wzbogacenia diety jagniąt, na obszarach nawadnianych używa się również pędów lucerny, ściernisko i pozostałości zbiorów.

Jagnięta Lechales karmione są mlekiem matki do momentu uboju (przez 25-30 dni w przypadku rasy Latxa i 40-45 dni w przypadku rasy Navarra); waga tuszy osiąga w tym czasie między 5 a 8 kg.

Jagnięta Ternascos karmione są mlekiem matki przynajmniej do momentu uboju do 45 dnia życia. W okresie, w którym tworzy się okrywa tłuszczowa, pożywienie składa się z białej słomy zbóż, koncentratów przygotowanych na bazie zbóż, warzyw, witamin i minerałów. Jagnięta, których karmienie nie zostało przerwane po 45 dniach, poza żywnością zalecaną w okresie tuczenia, karmi się nadal mlekiem matki. W chwili uboju tusze ważą od 9 do 12 kg.

Skoncentrowana żywność nie może zawierać żadnego rodzaju produktu ubocznego pochodzenia roślinnego niepochozącego ze zbóż i warzyw, ani mocznika.

Wyraźnie zakazuje się użycia substancji, które mogą zakłócić normalny wzrost i rozwój zwierzęcia.

Jagnięta przewozi się do ubojni, w której poddaje się je ubojowi i rozbiorowi w celu otrzymania tusz w ubojniach zatwierdzanych w Autonomicznym Regionie Navarra.

- 4.6. Związek: Mieszkańcy Navarra przywiązują ogromną wagę do jagnięciny, która jest jednym z najważniejszych dań w regionie. Wielu znawców gastronomii i historyków zachwalało, na przestrzeni wieków, wyśmienitą jagnięcinę z Navarra, o czym świadczą istniejące dziś cytaty.

Rzeczywiście wzmianki historyczne dowodzą, że jagnięcina była często spożywana w Średniowieczu przez mieszkańców Navarra, w klasztorach i na dworze.

Tradycja ta utrzymała się do dzisiejszego dnia, o czym świadczą bardzo ciekawe wzmianki gastronomów na temat korzyści wynikających z konsumpcji jagnięciny z Navarra z XX wieku. Jednym z nich jest Cristino Álvarez, znany jako „Caius Apicius”: „Jagnięta z Navarra, szczególnie jagnięta hodowane w dolinie Pampeluna, cieszą się zasłużoną renomą. Jagnięcina jest prawdopodobnie, najbardziej tradycyjnym, głównym daniem mięsnym kuchni z Navarra; jakość zwierzęcia, niezbędny czynnik sukcesu kulinarnego, jest w pełni zapewniona”.

Związek między rasami owiec „Navarra” i „Lacha” a obszarem geograficznym polega na tym, że obie żyją od czasów prehistorycznych w Navarra na tych samych terenach pastwisk lub na różnych obszarach dostosowanych do ich potrzeb.

Inwentarz żywy przetrwał epokę rzymską, średniowiecze, czasy współczesne; przezwycięzył kryzysy i ogromne zmiany, jakie dotknęły wieś podczas tego wieku.

- 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Instituto de Calidad Agroalimentaria de Navarra (ICAN)

Adres: Avenida Serapio Huici, 22  
Edificio Peritos  
E-31610 Villava  
Navarra

Telefon: (34) 948 01 30 45

Faks: (34) 948 07 15 49

E-mail: —

- 4.8. Etykietowanie: Tusze jagnięciny objęte CHOG muszą posiadać etykietę i numerowaną etykietę dodatkową wydaną przez radę regulacyjną wraz z adnotacją: „Chronione oznaczenie geograficzne Cordero de Navarra lub Nafarroako Arkumea”.

Istnieją trzy rodzaje etykiet odpowiadające trzem rodzajom chronionych jagniąt: 1) „rasa Navarra, Ternasco”, 2) „rasa Navarra Lechal” i 3) „rasa Latxa Lechal”, wszystkie posiadają numer kontrolny i logo CHOG. Oprócz tego każdej rasie przypisane jest odpowiednie tło etykiety: niebieskie (rasa Navarra, Ternasco), żółte (rasa Navarra Lechal) i czerwone (rasa Latxa Lechal).

- 4.9. Wymogi krajowe:

— Ustawa nr 25/1970 z dnia 2 grudnia 1970 r. dotycząca winnic, win i napojów alkoholowych.

— Dekret nr 835/1972 z dnia 23 marca 1972 r., ustawa nr 25/1970.

— Zarządzenie z dnia 25 stycznia 1994 r. określające zgodność ustawodawstwa hiszpańskiego z rozporządzeniem (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia dla produktów rolnych i środków spożywczych.

— Dekret królewski nr 1643/99 z dnia 22 października 1999 r. określający procedurę rozpatrywania wniosków o wpis do wspólnotowego rejestru chronionych oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia.