

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**

(2022/C 217/06)

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 tej zmiany nieznaczej jest podany do wiadomości publicznej w bazie danych Komisji eAmbrosia.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Cordero Manchego”

Nr UE: PGI-ES-0047-AM03 – 1.12.2020

ChNP () ChOG (X)

1. **Nazwa**

„Cordero Manchego”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Hiszpania

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

Klasa 1.1 Mięso świeże (i podroby)

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

Świeże mięso wyłącznie z jagniąt rasy Manchego, niezależnie od ich płci. Tusze kategorii „ekstra” i „premium” o masie 10–15 kg w przypadku typu „Recental” (młode jagnięta) lub 5–8 kg w przypadku typu „Lechal” (jagnięta karmionych mlekiem matki) (1 kg mniej w przypadku mięsa bez głowy i bez wnętrzości), o wydłużonym profilu, lekko zaokrąglonych konturach i harmonijnych proporcjach. Mięso jest chude do średnio otłuszczonego. Tłuszcz ma kremowo-białą barwę i zwartą konsystencję. Mięso barwy jasno-różowej jest bardzo miękkie, soczyste i ma bardzo przyjemny zapach.

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

Jagnięta utrzymywane są alkiezowo i żywią się mlekiem matki, które uzupełniają zadawana *ad libitum* biała słoma i pasze treściwe dozwolone przez radę regulacyjną; jagnięta odsadza się wtedy, gdy są one w stanie żywić się wyłącznie białą słomą i wspomnianymi paszami treściwymi.

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

Na wyznaczonym obszarze geograficznym muszą odbywać się chów i opas jagniąt.

(¹) Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

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

Tusze objęte ChOG oznakowuje się skrótowcem „CM”, który nanosi się nieusuwalnym tuszem na racice, łopatki i klatkę piersiową, a także przymocowuje się do nich etykiety z indywidualnym numerem i logo rady regulacyjnej. Kolor różni się w zależności od rodzaju „Cordero Manchego” [Recental (młode jagnięta) lub Lechal (jagnięta karmione mlekiem matki)].

Logo rady regulacyjnej „Cordero Manchego” ChOG, „Recental” typ (młode jagnięta)



Logo rady regulacyjnej „Cordero Manchego” ChOG, „Lechal” typ (jagnięta karmione mlekiem matki)



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcji lub obszar hodowlany, na którym uprawiana jest rasa Manchego, stanowi obszar geograficzny La Mancha, który obejmuje następujące okręgi:

1. Albacete: Mancha, Manchuela, Centro i Almansa.
2. Ciudad Real: Mancha, Campo de Calatrava i Campo de Montiel.
3. Cuenca: Manchuela, Mancha Baja i Mancha Alta.
4. Toledo: La Mancha

Kastylija-La Mancha, o powierzchni 79 230 km², jest trzecią co do wielkości wspólnotą autonomiczną w Hiszpanii.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między ChOG „Cordero Manchego” a obszarem geograficznym opiera się na cechach świeżego mięsa, które pochodzi wyłącznie z jagniąt rasy Manchego. Mięso jest chude do średnio otłuszczonego, a tłuszcz ma kremowo-białą barwę i zwartą konsystencję. Mięso ma barwę jasnoróżową. Jest bardzo miękkie, soczyste i ma bardzo przyjemny zapach.

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego*

La Mancha to dawny step porośnięty sucholubnymi trawami esparto, które Arabowie zwykli nazywać „Manyá”, to znaczy „bez wody”. Te dwa sformułowania wyraźnie określają charakter regionu.

Chociaż tradycyjnie uznaje się, że prowincja Kastylia-La Mancha jest terenem równinnym, którego najbardziej charakterystyczną częścią jest naturalny region La Manchy, w rzeczywistości jest ona położona na poprzecinanym górami płaskowyżu, którego dwie trzecie położone są na wysokości ponad 600 metrów nad poziomem morza, a żaden jego obszar nie leży na wysokości poniżej 200 metrów nad poziomem morza. Jest to zatem region, w którym dominują tereny równinne oraz wyżynne i który obejmuje także obszary górzyste położone nie tylko na jego obrzeżach, ale również w środkowej części, co świadczy o wielkiej różnorodności topograficznej i krajobrazowej tej prowincji.

Z geologicznego punktu widzenia La Mancha jest równiną powstałą z osadów miocenu, położoną na wysokości 650–800 metrów nad poziomem morza. Płaskie ukształtowanie terenu sprawia, że w okresach deszczu tworzą się wielkie, płytkie stawy i laguny, w których przez pewien czas gromadzi się woda.

Głównymi ciekami wodnymi są: rzeka Tag, Alto Guadiana (górny bieg Gwadiany), Júcar (górny i środkowy bieg), Záncara, Cigüela, Jabalón i Riánsares, które mimo nieregularnych przepływów są w znacznym stopniu wykorzystywane do celów nawadniania, szczególnie w ostatnich latach, kiedy to wprowadzono nawadnianie na wielkich obszarach.

Z analizy średnich rocznych temperatur w czterech miejscowościach w regionie wynika, że maksymalne temperatury bezwzględne mogą przekroczyć 35 °C w miesiącach letnich. Najgorętszym miesiącem jest lipiec, kiedy średnie temperatury mogą wzrosnąć nawet do 25 °C.

Średnie opady roczne wynoszą około 400 mm, zaś dla całej Hiszpanii średnia ta wynosi 600 mm. Opady deszczu są nie tylko niewielkie, ale również nierównomiernie rozłożone. Przyczyną takiego stanu rzeczy jest – po pierwsze – duża nieregularność w poszczególnych latach, która prowadzi do znacznych różnic w wielkości opadów w określonej serii danych klimatycznych, oraz – po drugie – roczny rozkład opadów, zgodnie z którym najbardziej suchą porą roku jest lato, kiedy to występuje jedynie 10–15 % rocznych opadów. Najbardziej deszczowymi porami roku są natomiast zazwyczaj wiosna i jesień.

5.2. Specyfika produktu

Zróżnicowane żywienie jagniąt wypasanych na suchych obszarach i szczególne cechy rasy umożliwiają uzyskanie takiej jagnięciny, której szczególne cechy, takie jak soczystość, smak i kolor, mają związek z obszarem geograficznym.

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)

Rasa Manchego jest miejscową rasą owiec, od dawna przystosowaną do specyfiki regionu, która stanowi jedno z głównych źródeł jego bogactwa. Nie dopuszczając do żadnych krzyżówek, zdołano zachować czystość rasy, której osobniki dostosowały się na przestrzeni czasu do wypasu na suchych terenach. Zwierzęta tej rasy korzystają przede wszystkim z dostępnych zasobów naturalnych (roślinność, użytki zielone, pasza zielona, grunty ugorowane, ścierniska i makie). Tego rodzaju zróżnicowane żywienie i szczególne cechy rasy umożliwiają uzyskanie jagnięciny, której soczystość, smak i kolor mają związek z obszarem geograficznym.

Jagnięcinę z owiec rasy Manchego sprzedaje się od bardzo dawna. Wypracowane przez stulecia praktyki chowu i opasu doprowadziły do optymalizacji właściwości tego tradycyjnego dla La Manchy mięsa.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

https://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_Condiciones_CM_Modificado_20200619.pdf
