

**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**

(2012/C 353/09)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

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

**„CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO”**

**NR WE: PT-PDO-0005-0789-08.10.2009**

**ChOG ( ) ChNP ( X )**

**1. Nazwa:**

„Carne de Bravo do Ribatejo”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Portugalia

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

**3.1. Rodzaj produktu:**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

**3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:**

Mięso otrzymane z rozbioru tusz bydła rasy „Brava de Lide”. Może występować w postaci chłodzonych półtuszy i ćwierćtuszy (przednich i tylnych) lub części „Carne de Bravo do Ribatejo” pakowanych próżniowo w specjalne torby lub z zastosowaniem innych odpowiednich materiałów, chłodzonych lub mrożonych metodą szybkiego mrożenia, która nie powoduje uszkodzeń tkanki mięśniowej. Tym samym produkt zachowuje swoje właściwości, kruchość i jakość odżywczą.

Zarejestrowana nazwa „Carne de Bravo do Ribatejo” może widnieć na etykiecie, zarówno w nazwie, pod jaką produkt jest sprzedawany, jak i w wykazie składników żywności, ponieważ produkt stanowi 95–100 % całkowitej masy produktu końcowego (zgodnie z dyrektywą 2000/13/WE w sprawie etykietowania).

Niezależnie od etykietowania, podczas transportu lub w momencie wprowadzania do obrotu tusze, ćwierćtusze, części, kawałki części i porcje posiadają świadectwo pochodzenia wydane przez jednostkę certyfikującą. Świadectwo zawiera adnotacje potwierdzające zgodność produktu ze wszystkimi specjalnymi wymogami ujętymi w specyfikacji.

Wiek zwierząt w momencie uboju i masa tusz:

	Wiek w momencie uboju	Masa tusz
„Carne de Novilha Brava de Lide”	Od 18 do 30 miesięcy	Od 100 kg do 200 kg
„Carne de Novilho Bravo de Lide”	Od 18 do 30 miesięcy	Od 150 kg do 250 kg
„Carne de Vaca Brava de Lide”	Od 31 do 60 miesięcy	Od 100 kg do 250 kg
„Carne de Toiro Bravo de Lide”	Od 31 do 60 miesięcy	Poniżej 200 kg

Klasyfikację tuszy przeprowadza się zgodnie z normami SEUROP, na podstawie parametrów pokroju i zawartości tłuszczu. Klasyfikacja przedstawia się następująco:

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

„Carne de Novilha Brava de Lide”: tusze samic poddanych ubojowi między 18 a 30 miesiącem życia, o masie od 100 kg do 200 kg. Dopuszcza się pokrój E, U, R, O i P w skali klasyfikacji SEUROP i klasy otłuszczenia tusz 2, 3 i 4 w tej samej skali.

„Carne de Novilho Bravo de Lide”: tusze samców poddanych ubojowi między 18 a 30 miesiącem życia, o masie od 150 kg do 250 kg. Dopuszcza się pokrój E, U, R i O w skali klasyfikacji SEUROP i klasy otłuszczenia tusz 2, 3 i 4 w tej samej skali.

„Carne de Vaca Brava de Lide”: tusze samic poddanych ubojowi między 31 a 60 miesiącem życia, o masie od 100 kg do 250 kg. Dopuszcza się pokrój E, U, R, O i P w skali klasyfikacji SEUROP i klasy otłuszczenia tusz 2, 3 i 4 w tej samej skali.

„Carne de Toiro Bravo de Lide”: tusze samców poddanych ubojowi między 31 a 60 miesiącem życia, o masie co najmniej 200 kg. Dopuszcza się pokrój E, U, R i O w skali klasyfikacji SEUROP i klasy otłuszczenia tusz 2, 3 i 4 w tej samej skali.

Należy podkreślić, że właściwości rasy „Brava de Lide” i stosowana metoda wypędu, jeżeli chodzi o płęć, a także wiek i masę w momencie uboju, uzasadniają dopuszczenie tusz kategorii P według klasyfikacji SEUROP, lecz wyłącznie w odniesieniu do kategorii „Novilha” i „Vaca” (w tej kwestii zob. uzasadnienie w pkt 5.3 niniejszego dokumentu).

Właściwości tłuszczu: zbity, o stałej konsystencji, o zróżnicowanym zabarwieniu, od koloru białego do żółtego, błyszczący, o gładkiej strukturze, soczysty, aromatyczny, o przyjemnym smaku, gładki, o wysokiej jakości. Tłuszcz wewnątrzmięśniowy, stanowiący szczególną cechę tych tusz, posiada ogólny aspekt określany mianem marmurkowatości (bardzo cienkie włókna występujące w tkance mięśniowej), który nadaje mięsu soczystość, jędrność i smak.

Właściwości organoleptyczne: mięso o równomiernej miękkości charakteryzuje się zbitą konsystencją, posiada cienką warstwę tłuszczu między mięśniami, jest bardzo soczyste i kruche.

Wyróżnia się niezwykleymi właściwościami organoleptycznymi, które zostały opisane poniżej:

Barwa: czereśniowa, ciemna i błyszcząca

pH: poniżej 6

Struktura: struktura mięsa łączy miękkość, zwartość, soczystość i kruchość

Smak i aromat: bardzo przyjemny, intensywny, charakteryzujący się wyrazistym i intensywnym posmakiem typowym dla wołowiny

Minimalny czas dojrzewania mięsa w instalacji chłodniczej przed rozbiorem: dojrzewanie w temperaturze wewnętrznej wynoszącej maksymalnie 7 °C przez co najmniej 12 godzin; do czasu wysyłki tusza jest przechowywana w warunkach względnej wilgotności od 85 % do 90 %

3.3. *Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):*

—

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

W żywieniu wykorzystuje się zasoby paszowe, trawę i słomę, a także tradycyjne odpady (plewy i plewki zbóż zmieszane z niewielką ilością ziaren), zawsze pochodzące z przedmiotowego obszaru geograficznego. Zimą i latem, jeżeli pastwiska są zbyt ubogie, aby zaspokoić potrzeby zwierząt, stosuje się pasze konserwowane (siano lub kiszonka) uzyskane na przedmiotowym obszarze geograficznym. Można również stosować suplementy żywnościowe (pasze treściwe uzyskane z naturalnego materiału siewnego i prezentowane w formie pelletu lub granulatu), specjalnie skomponowane i pochodzące lub nie pochodzące z regionu. Suplementy żywnościowe stanowią dodatek wielkości jednego do dwóch kilogramów do dziennej dawki żywności bydła i nigdy nie przekraczają 2 % całkowitej żywej wagi zwierzęcia.

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

Narodziny, hodowla i ubój:

Ze względu na swoje cechy fizyczne i zachowanie zwierzęta rasy „Brava de Lide” są postrzegane jako z natury spokojne i łagodne w swoim naturalnym otoczeniu.

Zwierzęta rasy „Brava de Lide” należy przewozić w warunkach zgodnych z obowiązującymi przepisami w dziedzinie transportu i uboju zwierząt.

Zwierzęta tej rasy są poddawane ubojowi obowiązkowo w dniu przyjazdu do ubojni bez względu na to, jaki to dzień roku.

Uboju dokonuje się wyłącznie w ubojniach zatwierdzonych przez Unię Europejską położonych na określonym obszarze geograficznym.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Rozbiór, krojenie, przygotowywanie i pakowanie:

Ze względu na czynniki etologiczne właściwe dla tych zwierząt i szkodliwy wpływ stresu na jakość tusz, należy posiadać specjalistyczną wiedzę, aby przed rozbiorem, krojeniem, przygotowaniem i porcjowaniem sprawdzić, czy tusze odpowiadają mającym zastosowanie wymogom.

Aby uniknąć ryzyka skażenia mikrobiologicznego, części otrzymane z rozbioru, porcjowania lub przygotowania są bezzwłocznie pakowane.

3.7. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:*

Niezależnie od postaci handlowej na etykiecie, oprócz wszystkich pozostałych adnotacji wymaganych prawem, powinny znajdować się zazwyczaj następujące elementy:

określenie „Carne de Bravo do Ribatejo — Denominação de Origem Protegida” (wraz z logo europejskim);

logo (zaprezentowane poniżej) „Carne de Bravo do Ribatejo”:



określenie producenta lub grupy producentów wprowadzających produkt do obrotu;

znak certyfikacji lub zgodności.

Nazwa „Carne de Bravo do Ribatejo — DOP”, pod którą produkt jest sprzedawany, nie może zawierać żadnego innego określenia ani żadnej innej adnotacji (marki dystrybutorów lub inne).

Nazwy lub spółki, a także adresu producenta lub grupy wprowadzającej produkt do obrotu w żadnym razie nie można zastępować nazwą innego podmiotu, nawet jeżeli ponosi od odpowiedzialność za produkt lub dokonuje jego sprzedaży.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Wszystkie gminy w okręgach Beja, Évora, Portalegre, Santarém; gminy Alcácer do Sal, Alcochete, Grândola, de Montijo, Palmela, Santiago do Cacém i Sines w okręgu Setúbal; gminy Alenquer, Arruda dos Vinhos, Azambuja i Vila Franca de Xira w okręgu Lizbona; gmina Idanha-a-Nova w okręgu Castelo Branco oraz miejscowość Arazede podlegająca gminie Montemor-o-Velho, w okręgu Coimbra.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Hodowla bydła rasy „Brava de Lide” jest związana z obszarem geograficznym i funkcją zwierząt w pracach rolniczych gospodarstw leżących na określonym obszarze geograficznym. Występuje ścisła zależność między produkcją bydła tej rasy a środowiskiem naturalnym, które tworzą dębiny („montados”) dębów ostrolistnych, dębów korkowych i dębów prawdziwych, naturalne pastwiska i strefy spontanicznej wegetacji suchorośli współistniejące z koloniami tych drzew typowych dla przedmiotowego obszaru geograficznego. Ponadto rodzaj zalesienia terenów i zadrzewienie mają ogromne znaczenie dla produkcji zwierząt tej rasy ze względu na fakt, że izolują je od człowieka i „cywilizacji”, oferując im odpowiednią ochronę w razie niekorzystnych warunków pogodowych. Są to zatem charakterystyczne czynniki produkcji typowe dla tego regionu i niezbędne do hodowli tej rasy.

Na obszarze geograficznym w znacznej mierze dominują dębiny („montados”) dębów ostrolistnych, dębów korkowych i dębów prawdziwych, naturalne pastwiska i strefy spontanicznej wegetacji o cechach właściwych dla suchorośli współistniejące z koloniami tych drzew. Spontaniczna pokrywa roślinna zawiera na przykład żarnowca, czystka, wrzos i oset, które są niezwykle ważnymi składnikami diety pokarmowej zwierząt, zwłaszcza w porze zimowej określanej powszechnie jako „invernadouro” (sen zimowy). Region posiada charakterystyczny ekosystem (wysokie roczne amplitudy termiczne

między ciepłym i suchym latem a bardzo zimną zimą). Co do wypędu zwierząt rasy „Brava de Lide”, wymaga on specyficznej wiedzy praktycznej i jest przeprowadzany obowiązkowo konno ze względu na siłę i nerwowość bydła. Innym charakterystycznym elementem jest przepęd okresowy między gospodarstwami zajmującymi się intensywną hodowlą (położonymi na określonym obszarze geograficznym), który umożliwia znalezienie najlepszych pastwisk i sprzyja dobrostanowi zwierząt.

W każdym gospodarstwie hodowla bydła rasy „Brava de Lide” jest nadzorowana w sposób indywidualny, zgodnie z wymogami systemu kontroli produkcji, które zostały wymienione poniżej:

- 1) posiadanie książki hodowlanej rasy „Brava de Lide Português”;
- 2) hodowla bydła w czystej linii;
- 3) wypęd zwierząt rasy „Brava de Lide” w strukturach idealnie odizolowanych (dzięki przegrodom fizycznym) od terenów przeznaczonych na hodowlę pozostałych zwierząt tego gatunku hodowanych w gospodarstwie;
- 4) indywidualna identyfikacja zwierząt, ich poprzedniego pokolenia i następnego pokolenia, a także ich cech morfologicznych i funkcjonalnych, zgodnie z przepisami rozporządzenia regulującego księgę hodowlaną rasy „Brava de Lide”;
- 5) stosowanie niepowtarzalnego systemu produkcji, który jest używany wyłącznie do hodowli tej rasy;
- 6) stosowanie systemu kontroli wdrożonego przez samych producentów, który pozwala zapewnić pełną identyfikowalność, od każdego zwierzęcia do każdej części lub każdego opakowania produktów przetworzonych, w ramach systemu identyfikowalności wstępującej i zstępującej, który funkcjonuje jednocześnie od momentu produkcji do momentu wprowadzenia do obrotu i od produktu końcowego do gospodarstwa rolnego.

#### 5.2. Specyfika produktu:

„Carne de Bravo do Ribatejo” posiada charakterystyczny ciemno czereśniowy połyskujący kolor; jest miękkie, zwarte i soczyste, charakteryzuje się godną uwagi kruchością. Posiada wyraźny i trwały smak, ma cienką warstwę tłuszczu między mięśniami, a także charakterystyczną marmurkowatość, która przyczynia się do jego soczystości, smaku i kruchości.

#### 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):

Właściwości „Carne de Bravo do Ribatejo” wynikają przede wszystkim z: a) warunków edafoklimatycznych regionu, w którym zwierzęta się urodziły; b) cech morfologicznych i funkcjonalnych właściwych dla rasy; c) metody wypędu zwierząt, której niektóre cechy charakterystyczne opisano poniżej.

- Bydło hodowlane rasy „Brava de Lide”, obecnie dobrze znane, choć dawniej nazywane „Ribatejana” ze względu na położenie obszaru jego występowania, pochodzi od dzikiego bydła, które – jak się wydaje – zawsze występowało w dolinach rzek Tag i Sado i na otaczających je ziemiach.
- Rasa „Brava de Lide” jest rodzimą rasą bydła, a obszar jej występowania wyznaczają mokradła rzek Tag i Mondego.
- Hodowla bydła rasy „Brava de Lide” sięga 1840 r., kiedy powstała pierwsza, najstarsza w Portugalii, hodowla dzikiego bydła złożona ze stada krów portugalskich zakupionego przez markiza Vagos i reproduktorów tego samego pochodzenia (Assunção, 1988).
- Okresowo zwierzęta pokonują odległości kilku kilometrów między działkami rolnymi w poszukiwaniu żywności. W ramach operacji przemieszczania zwierząt i zmiany pastwiska wypęd stad przeprowadza się konno, wykorzystując w tym celu „cabrestos” (łagodne bydło łatwe do prowadzenia).
- Tradycyjnie zwierzęta spędzają zimę w gospodarstwach w Alentejo, a wiosną przemieszczają się w kierunku Ribatejo, na pola Golegã.
- Hodowla dzikiego bydła w regionach Ribatejo, Alentejo i niektórych częściach Beiry zawsze wiązała się z koniecznością wykorzystywania zwierząt do pracy ze względu na dużą zdolność do prac rolnych wynikającą z ich cech fizycznych i etologicznych. Zwierzęta tej rasy są szlachetne, a ich ruchy płynne, energiczne i precyzyjne.
- To proste i nadzwyczaj wiejskie bydło, o niepowtarzalnych cechach, było niezbędne, aby móc zmierzyć się z trudnymi warunkami rolniczymi w regionach Alentejo i Ribatejo.

- Przed etapem „amansia” (udomowienie) i po nim zwierzęta, odporne na niekorzystne warunki pogodowe, żyły nieustannie w systemie „manadio” (w stadzie).
- Zwierzęta tej rasy są spokojne i łagodne. Dlatego poidła i koryta ustawia się zazwyczaj w pewnej odległości od siebie, aby zmusić zwierzęta do gimnastyki funkcjonalnej, która jest bardzo ważna dla ich kondycji fizycznej i cielesnej, a zatem ma decydujący wpływ na właściwości mięsa. Ponadto w gospodarstwach bydła narzuca się zazwyczaj godzinę marszu dziennie.

Powierzchnia gospodarstw rolnych jest decydującym czynnikiem systemu produkcji. Z tego względu wielkość gospodarstwa ma duże znaczenie w systemie produkcji bydła tej rasy, ponieważ tylko dostatecznie rozległe gospodarstwa zapewniają zwierzętom charakterystyczne ćwiczenie mięśni, które jest doskonałe dla równie atletycznej rasy.

Występuje ścisła zależność między systemem produkcji bydła rasy „Brava de Lide” a środowiskiem naturalnym, które tworzą dębiny („montados”) dębów ostrolistnych, dębów korkowych i dębów prawdziwych, naturalne pastwiska i strefy spontanicznej roślinności suchorośli współlistniejące z tymi koloniami drzew. W spontanicznej pokrywie roślinnej występują na przykład rośliny znane powszechnie pod nazwą żarnowiec, czystek, wrzos czy oset, które są niezwykle ważnymi składnikami diety zwierząt, zwłaszcza w porze zimowej określanej powszechnie jako „invernadouro” (sen zimowy).

Hodowla zwierząt rasy „Brava de Lide” odbywa się zatem systematycznie w systemie ekstensywnym (w polu), na ziemiach, na których gęstość obsady na sztukę bydła jest mniejsza niż 1,4 DJP/ha. Taka metoda hodowli jest naturalnie powiązana z wyznaczonym obszarem produkcji, na którym gospodarstwa rolne tradycyjnie mają dużą powierzchnię, a specjalne cechy edafoklimatyczne zapewniają zwierzętom dietę dostosowaną typowo do ich rasy i łączącą żywność pochodzenia naturalnego z praktyką okresowego przepędu między regionami Ribatejo i Alentejo.

Jednym z podstawowych czynników pozwalających wyprodukować mięso o tak szczególnych właściwościach jest bez wątpienia charakter żywienia zwierząt, począwszy od mleka matki, a kończąc na naturalnych pastwiskach, w tym, co istotne, na pastwiskach leśnych w dębinach dębowych, dębinach dębów ostrolistnych i dębów korkowych, które porastają cały wyznaczony obszar geograficzny produkcji, nawet jeżeli gęstość i jakość są tam zmienne.

Hodowla bydła rasy „Brava de Lide” jest ściśle związana z tym regionem, o czym świadczą jednocześnie tysiącletnia historia prowadzenia tej działalności według tradycyjnych i wciąż stosowanych metod oraz fakt, że „Carne de Bravo do Ribatejo” stanowi jedno z tradycyjnych dań regionalnych.

„Carne de Bravo do Ribatejo” jest integralną częścią szlaków gastronomicznych Ribatejo. Wśród specjalności cieszących się największym uznaniem znajdziemy „cozido de carnes bravas”, „rabinhos de toiro bravo” i „espetadinhas de carnes bravas”.

„Carne de Bravo do Ribatejo” jest używane do przygotowywania najrozmaitszych tradycyjnych dań regionalnych; to ceniona i bardzo wyszukana przystawka, co czyni dziś z „Carne de Bravo do Ribatejo” produkt bardzo poszukiwany przez licznych konsumentów regionalnych i spoza regionu ze względu na jego reputację.

Istnieje towarzystwo gastronomiczne „Toiro Bravo”, którego misją jest propagowanie tysiącletniej tradycji kulinarnej odziedziczonej po Grekach i Rzymianach oraz wyrosłej z innych starożytnych podań, które przetrwały w regionie Ribatejo, a także utrwalanie wiedzy przodków, która przetrwała do naszych czasów i stanowi integralną część dziedzictwa kulturowego regionów.

Połączenie wszystkich tych czynników nadaje mięsu szczególną jakość, na którą składają się barwa mięsa i typowa „marmurkowatość” tkanki mięśniowej wynikająca z warstwy tłuszczu między mięśniami, którą można od razu dostrzec, oglądając części tusz bydła rasy „Brava de Lide”, a także zbita konsystencja, dobra soczystość i piękna struktura.

#### **Odesłanie do publikacji specyfikacji:**

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

[http://www.gpp.pt/Valor/doc/CE\\_Carne\\_Bravo\\_Ribatejo.pdf](http://www.gpp.pt/Valor/doc/CE_Carne_Bravo_Ribatejo.pdf)