

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 8 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006 w sprawie produktów rolnych i środków spożywczych będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami

(2009/C 238/07)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 9 rozporządzenia Rady (WE) nr 509/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSK O REJESTRACJĘ GTS

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 509/2006

„TRADITIONALLY FARMED GLOUCESTERSHIRE OLD SPOTS PORK”

NR WE: UK-TSG-007-0024.13.02.2004

1. Nazwa i adres grupy składającej wniosek:

Nazwa: The Gloucestershire Old Spots Pig Breeders' Club

Adres: Freepost (GL442)

Cirencester

Gloucestershire

GL7 5BR

UNITED KINGDOM

Telefon +44 1285860229

Faks +44 1285860229

E-mail: mail@oldspots.org.uk

2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci:

Zjednoczone Królestwo

3. Specyfikacja produktu:**3.1. Nazwa(-y) przeznaczona(-e) do rejestracji (art. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):**

„Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork”

3.2. Należy określić czy nazwa: jest specyficzna sama w sobie wyraża specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego

Specyficzny charakter wieprzowiny „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” wynika z tradycyjnych metod chowu nieulepszanej rasy oraz tradycyjnych metod produkcji, co nadaje mięsu jego wyróżniające się właściwości fizyczno-chemiczne i organoleptyczne.

3.3. Czy wniosek obejmuje zastrzeżenie nazwy na mocy art. 13 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 509/2006:

- Rejestracja z zastrzeżeniem nazwy
 Rejestracja bez zastrzegania nazwy

Mimo że w nazwie stosuje się słowo „wieprzowina”, niniejsza rejestracja odnosi się do wszystkich produktów pochodzących od świni, w tym bekonu, kiełbas, udźców, szynek itp.

3.4. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1 – mięso świeże

3.5. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1. (art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):

Wieprzowina „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” charakteryzuje się następującymi właściwościami:

- grubsza warstwa słoniny,
- mniejsze rozmiary mięśni,
- mniej bladej (ciemniejszej) barwy mięśni,
- większa zdolność utrzymywania wilgotności w strukturze mięśni podczas mrożenia i obróbki kulinarnej,
- większa kruchość i soczystość,
- wyróżniający się profil smakowy

w porównaniu z wieprzowiną produkowaną metodami konwencjonalnymi.

Dowodzą tego prace badawcze przeprowadzone w celu porównania głównych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych i organoleptycznych wieprzowiny „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” z właściwościami wieprzowiny „nowoczesnych” ras świń i przetwarzanej w ubojniach przemysłowych. Badania umożliwiły obiektywne porównanie tradycyjnie wyprodukowanej wieprzowiny „starej” rasy z mięsem „nowoczesnej” rasy produkowanym w konwencjonalny sposób w takiej postaci w jakiej oba te produkty są dostępne konsumentom na co dzień.

Jakość tuszy i mięsa pochodzącego od rasy Gloucestershire Old Spots i od nowych ras oceniono pod względem barwy mięśni, pH, szerokości i grubości mięśni, grubości warstwy słoniny, czasu trwania obróbki kulinarnej, ubytków podczas mrożenia i obróbki kulinarnej oraz pod względem jakości sensorycznej (konsumpcyjnej). Ocenie poddano również jakość odżywczą mięśni pod względem składu zawartych w nich kwasów tłuszczowych. Mięso rasy Gloucestershire Old Spots posiadało mniejsze wymiary mięśnia najdłuższego i grubszą warstwę słoniny w porównaniu z mięsem świń chowanych w konwencjonalny sposób. Wartość pH mięśni była podobna, ale ich barwa była ciemniejsza, a ubytki podczas mrożenia i obróbki kulinarnej mniejsze. Czas, w jakim mięso osiąga temperaturę wewnętrzną 72 °C podczas smażenia na płycie okazał się dłuższy w przypadku mięsa rasy Gloucestershire Old Spots w porównaniu z wieprzowiną nowych ras. Kotlety z mięsa rasy Gloucestershire Old Spots otrzymały wyższe oceny komisji degustacyjnej za konsystencję (kruchość), soczystość i bardziej wyrazisty smak wieprzowiny w porównaniu z mięsem nowych ras. Smak nieswoisty był bardziej odczuwalny w przypadku mięsa rasy Gloucestershire Old Spots. Powyższe wyniki są dowodem innego „profilu smakowego” wieprzowiny Gloucestershire Old Spots.

Odpowiednie wartości dla wieprzowiny „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” są następujące:

Cechy fizyczne

Barwa

Średnie wartości dla mięsa pakowanego bezpróżniowo są następujące:

Jasność 53,9

Czerwona barwa 7,33

Żółta barwa 6,67

Chromatyczność 9,94

Ton barwy 42,31

Grubość tkanki

Średnie wartości są następujące:

Szerokość mięśni 86,6 mm

Grubość mięśni 46,3 mm

Grubość słoniny (bez skóry) 11,5 mm

Cechy chemiczne

Zawartość tłuszczu w mięśniach i skład kwasów tłuszczowych:

Stosunek tłuszczów wielonienasyconych do tłuszczów nasyconych mediana wynosząca 0,60 (stosunek W:N)

Części tuszy wieprzowej to zazwyczaj schab i mniejsze fragmenty, np. kotlety, szynka, łopatka, żeberka i boczek, ale nie wyklucza się szeregu specjalności lokalnych takich jak Bath Chaps itp. Bath Chap to policzek świni, który po usunięciu kości jest marynowany w solance, a następnie gotowany. Do innych produktów wyrabianych z wieprzowiny „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” należą bekon, kiełbasy, udźce, szynki itp.

3.6. Opis metody produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego, którego dotyczy nazwa w pkt 3.1. (art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 1216/2007):

Wieprzowina „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” musi pochodzić od rasowych świń Gloucestershire Old Spots. Świnie te muszą być zarejestrowane jako czystorasowe przez British Pig Association (Brytyjskie Stowarzyszenie Hodowców Świń) lub inną organizację hodowców świń prowadzącą księgę genealogiczną dla rasy Gloucestershire Old Spots i posiadające certyfikat nadany przez organ publiczny zgodnie z odpowiednimi przepisami.

W celu zapewnienia zgodności ze specyfikacją producenci i przetwórcy stosujący określenie „tradycyjnie chowana” muszą spełnić następujące wymogi.

Pasza

„Tradycyjnie chowana” oznacza, że świnię chowa się od momentu narodzin do momentu uboju w środowisku umożliwiającym zwierzętom wzrost w naturalnym tempie. W związku z tym dzienny przyrost żywej wagi jest ograniczony, a liczba dni chowu przed ubojem większa. W celu spełnienia tych warunków, od momentu odsadzenia od matki do momentu uboju podaje się paszę o niższej zawartości białka (15–18 % białka z niezbędną ilością kwasów tłuszczowych w tym lizyny) uzupełnianą w zależności od potrzeb owocami i warzywami, wysłódkami buraków cukrowych itp., w taki sposób, by uniknąć nadmiernej grubości słoniny grzbietowej. Grubość słoniny u świń rasy Gloucestershire Old Spots karmionych w taki sposób powinna osiągać od 12 do 16 mm, mierzone w punkcie pomiaru P2. W chowie intensywnym świnię zazwyczaj tuczy się mieszanką zawierającą 18–22 % białek i zakłada niższą grubość słoniny wynoszącą od 5 do 8 mm.

W przypadku powyższego sposobu karmienia średni wiek świni, która osiągnęła masę ubojową (55–61 kg) wynosi 180 dni (minimum 160 dni) w przeciwieństwie do 140–165 dni w przypadku chowu intensywnego. Dłuższy okres osiągania masy ubojowej pozwala uzyskać bardziej wyrazisty smak i większą soczystość wieprzowiny.

Środowisko

Środowisko, w którym chowane są świnię, wpływa również na jakość konsumpcyjną. Chów świń można prowadzić na wolnym powietrzu lub w pomieszczeniach pod warunkiem, że spełnione zostaną wymogi przedstawione poniżej.

Chów na wolnym powietrzu

W przypadku tradycyjnie prowadzonego chowu rasy Gloucestershire Old Spots obsada utrzymywana jest na poziomie 15–20 macior na hektar. Wszystkie mioty trzymane są oddzielnie wraz z matką do czasu ich oznakowania do celów identyfikacyjnych zgodnie z przepisami określonymi przez British Pig

Association lub organizację równoważną. Zgodnie z tymi przepisami każde z rodziców musi być zarejestrowane jako czystej rasy Gloucestershire Old Spots, a do ukończenia przez świnie wieku ośmiu miesięcy, lub zanim zostaną one umieszczone z innymi świniami, należy zgłosić je jako rasowe (pierwszy etap procedury rejestracyjnej) i oznakować trwale ich uszy za pomocą numerów nadanych im przy rejestracji.

Świnie odsadzone w okresie od odsadzenia do uboju chowa się przy maksymalnej obsadzie 100 świń na hektar.

Wszystkie świnie chowane na wolnym powietrzu muszą mieć dostęp do odpowiedniego schronienia lub zacienionych miejsc oraz do bajor, zbiorników wodnych, w których mogą się zanurzyć, lub natrysków z wodą. Zimą świnie muszą mieć dostęp do suchych miejsc w obrębie ich zagrody.

Chów w pomieszczeniach

Pomieszczenia muszą posiadać dobrą wentylację i umożliwiać dostęp przez boczne elementy, aby trzymane w nich świnie miały możliwość schronienia się podczas złej pogody. Pomieszczenia muszą być oświetlone światłem dziennym w stopniu umożliwiającym łatwą obserwację świń. Podłóża szczelinowe nie są dozwolone ze względu na komfort i dobrostan zwierząt. Podłoga pomieszczenia zawsze musi być pokryta dużą ilością czystej ściółki.

Minimalna powierzchnia przypadająca na jedną świnie jest następująca:

dla każdej świnie o ciężarze 20–30 kg wagi żywej – 0,35 m²,

dla każdej świnie o ciężarze 30–50 kg wagi żywej – 0,50 m²,

dla każdej świnie o ciężarze 50–85 kg wagi żywej – 0,65 m².

Przez cały czas świnie muszą mieć zapewnioną czystą i suchą ściółkę oraz dostęp do czystej wody.

Prowadzenie hodowli

Podawanie leków należy ograniczyć do minimum i unikać ich stosowania, o ile nie jest to absolutnie niezbędne. Jedyny wyjątek stanowi stosowanie leków do zwalczania pasożytów.

Nie jest dozwolone przycinanie ogonów ani zębów.

Odsadzenie od matki następuje w normalnych okolicznościach po minimalnym okresie 42 dni, przy czym zaleca się okres 56 dni.

Transport

Tradycyjnie chowane świnie rasy Gloucestershire Old Spots należy przewozić do ubojni bezpośrednio z gospodarstwa, oddzielnie od świń z innych gospodarstw.

Zagęszczenie świń przewożonych do ubojni wynosi w przeliczeniu 200 kg/m².

Od uboju do sprzedaży detalicznej

Ubój odbywa się w małych ubojniach w celu ograniczenia do minimum stresu zwierząt.

Tusze tradycyjnie chowanych świń rasy Gloucestershire Old Spots muszą „wisieć” bez usuwania kości przez trzy lub cztery dni po uboju.

Dzielenie tuszy przed upływem tego czasu może spowodować zniekształcenie mięśni. Wynikiem tego może być niedokładny podział tuszy i ewentualne mylne wrażenie twardości w produkcie końcowym.

Wieprzowina „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” pochodzi od świń chowanych w sposób opisany powyżej i w związku z tym nadaje się do stosowania tradycyjnych metod obróbki i rozbioru mięsa. Mogą występować znaczne różnice w pokroju tuszy i poziomie zawartości tłuszczu głównie ze względu na indywidualne linie reprodukcyjne i sposób, w jaki producenci dokonują uboju swoich zwierząt.

Takie różnice oznaczają, że rzeźnik musi dokonać oceny przy ustalaniu linii cięcia w celu otrzymania mięsa o jak najlepszym wyglądzie i jak najlepszej wartości. Mogą na przykład występować znaczne różnice w ilości boczku w stosunku do schabu, tak samo jak mogą się różnić proporcje ilości mięsa z łopatki.

Podział tuszy świń tradycyjnie chowanej rasy Gloucestershire Old Spots jest taki sam jak tuszy świń chowanych masowo (schab i małe kawałki, np. kotlety, udźce, łopatki, żeberka i boczek), ale pod względem ostatecznego wyglądu mięsa bardzo wiele zależy od pracy wykonanej przez rzeźnika. Co za tym idzie, wieprzowina „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” nie może być przetwarzana na przemysłowych liniach produkcyjnych.

Wieprzowina najlepiej nadaje się do sprzedaży w okresie od czterech do dziewięciu dni po uboju.

3.7. *Specyficzny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 3 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):*

Specyficzny charakter wieprzowiny „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” wynika z:

- tradycyjnych metod chowu nieulepszanej rasy oraz tradycyjnych metod produkcji, co nadaje wieprzowinie jej wyróżniające się właściwości fizyczno-chemiczne i organoleptyczne.

Tradycyjna metoda produkcji

Stosowany typ chowu nieintensywnego obniża poziom stresu u świń. System karmienia i środowisko chowu umożliwiają zwierzętom wolniejszy wzrost. Ubój odbywa się w małych ubojniach, a tusze dojrzewają bez usuwania kości przez 3–4 dni. Wykonanie ostatniego etapu przygotowania mięsa do sprzedaży klientom zależy od umiejętności rzeźnika i właściwej oceny przetwórcy.

Właściwości fizyczno-chemiczne i organoleptyczne

Wygląd mięsa – ciemniejsze niż wieprzowina wyprodukowana w konwencjonalny sposób z mniejszymi różnicami pH mięśni. Jest to spowodowane brakiem stresu przedubojowego u świń.

Pomiary mięśni i słoniny, czas trwania obróbki kulinarnej, ubytki podczas mrożenia i obróbki kulinarnej – wyniki przeprowadzonych niedawno badań wykazały, że mięso tradycyjnie chowanej rasy Gloucestershire Old Spots charakteryzuje się mniejszą szerokością i grubością mięśni oraz grubszą warstwą słoniny niż zwykła wieprzowina. Powyższe wyniki są spójne z wcześniejszymi badaniami, które wykazały, że takie cechy są efektem stosowania nieulepszonej rasy świń, w przypadku której selekcja pod kątem zawartości chudego mięsa w tuszy jest prowadzona w mniejszym stopniu, niż w przypadku nowych ras.

Analiza sensoryczna – wieprzowina „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” podczas badania uzyskała lepszą ocenę za konsystencję mięsa (kruchość) i soczystość niż wieprzowina wyprodukowana w konwencjonalny sposób. Wynika to z większej zdolności utrzymywania wilgotności w mięśniach świń rasy Gloucestershire Old Spots. Na kruchość mięsa wpływa również czas dojrzewania i kondycjonowania. Wyniki prac przeprowadzonych przez komisję degustacyjną w ramach badania również wykazały inny profil smakowy wieprzowiny „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork”.

3.8. *Tradycyjny charakter produktu rolnego lub środka spożywczego (art. 3 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):*

Rasa powstała w Gloucestershire w Berkeley Vale. Chów świń tej rasy odkryto w okolicach doliny rzeki Severn, gdzie przez wiele lat była to tradycyjna rasa chowana przez lokalną ludność.

Uważa się, że rasa powstała z nieulepszonej rasy Berkshire i oryginalnej rasy Gloucester. Wiliam Marshall w napisanej w latach osiemdziesiątych XVIII wieku *The Rural Economy of Gloucestershire* („Gospodarka wiejska w hrabstwie Gloucestershire”) opisuje świnię, które zobaczył w Vale of Gloucester, w następujący sposób: „wysoka, długa, biała rasa, która być może stanowiła uprzednio przeważającą rasę na wyspie, nadal jest tutaj uważana za »prawdziwą rasę Gloucestershire«. Świnie osiągają bardzo duże rozmiary. Obecnie rasa Berkshire i krzyżówka tych dwóch ras to przeważający gatunek świni”. Istnieją dowody, że dodatkowo rasę skrzyżowano w pewnym stopniu z rasą Old English Bacon Pig (obecnie rasa British Saddleback). Świnie rasy Gloucester opisuje H. D. Richardson w swojej książce *The Pig, Its Origins and Varieties* („Świnia, jej pochodzenie i odmiany”): „mocne w budowie, bardzo płodne oraz opłacalne ze względu na mięso, a nie ze względu na bekon. Są dobrymi świniami rzeźnymi, a mówi się też, że ich wieprzowina jest pierwszorzędnej jakości”.

Hrabstwo Gloucestershire słynęło z produkcji sera i sadów jabłoniowych. Świnia rasy Gloucestershire Old Spots dobrze rozwijała się na produktach ubocznych tych dwóch rodzajów działalności, przemieniając je w wartościowe białko. Według przekazów ludowych czarne plamy to sińce od uderzeń jabłek spadających z drzew na świnie. Jako wyraz uznania dla sukcesu tej rasy oraz jej ujmującej natury, wiele pubów, karczm, a nawet piwo nosi jej nazwę.

3.9. *Minimalne wymogi i procedury sprawdzania specyficznego charakteru (art. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 1216/2007):*

Certyfikacja wieprzowiny „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork” obejmuje:

- inspekcje, których celem jest zbadanie całego łańcucha produkcyjnego od gospodarstwa hodowcy do ubojni – kontrole obejmują rozliczenia rzeźnika za tusze otrzymane od hodowców w celu sprawdzenia i potwierdzenia źródła mięsa i zapewnienia zgodności z odpowiednimi procedurami. Wszystkie świny zarejestrowane jako czystej rasy Gloucestershire Old Spots muszą posiadać oznakowanie na uszach zgodnie z przepisami określonymi przez British Pig Association (BPA) lub innymi równorzędnymi przepisami. W związku z tym w pierwszej kolejności kontroluje się, czy tusze otrzymane z ubojni posiadają te same numery oznakowań na uszach, co świny dostarczone przez producenta, oraz czy odpowiadają one właściwym rejestrom dostępnym w Internecie. Następnie rzeźnicy muszą oddzielnie przechowywać i oznaczać takie mięso w magazynach chłodniczych oraz w ladach wystawowych. Jeśli z jakiegokolwiek powodu w ubojni usunięto głowę świni, identyfikacja hodowcy, od którego pochodzi tusza musi być możliwa na podstawie tatuażu umieszczonego na łopatce świni,
- kontrolę ksiąg rejestracji odpowiedniego związku hodowców,
- kontrole w gospodarstwie w celu zapewnienia zgodności z wymaganą metodą produkcji: pasza, obsada, chów i transport,
- kontrole w celu sprawdzenia zgodności z ustanowionymi normami jakości w odniesieniu do masy, tuszy, cech itp. Kontrole te obejmują główne cechy fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne mięsa przedstawione w opisie produktu,
- kontrole w celu zapewnienia identyfikowalności mięsa od ubojni do punktów sprzedaży detalicznej.

4. **Organy lub jednostki kontrolujące zgodność ze specyfikacją produktu:**

4.1. *Nazwa i adres:*

Nazwa: Product Authentication Inspectorate Limited
Adres: Rowland House
65 High Street
Worthing
W. Sussex
BN11 1DN
UNITED KINGDOM

Telefon +44 1903237799
Faks +44 1903204445
E-mail: enquiries@thepaigroup.com

Organ publiczny/Jednostka publiczna Organ prywatny/Jednostka prywatna

Powyższy prywatny organ kontroli spełnia zasady normy EN 45011.

4.2. *Szczególne zadania organu lub jednostki:*

Powyższy organ kontroli jest odpowiedzialny za kontrolę wszystkich warunków specyfikacji.