

Domanda di approvazione di una modifica minore pubblicata in conformità dell'articolo 6, paragrafo 2, quinto comma, del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013.

La Commissione europea ha approvato la presente modifica minore in conformità dell'articolo 6, paragrafo 2, terzo comma, del suddetto regolamento.

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN MENOR

Solicitud de aprobación de una modificación menor con arreglo al artículo 53, apartado 2, párrafo segundo, del Reglamento (UE) nº 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo

«CORDERO DE NAVARRA / NAFARROAKO ARKUMEA»

Nº UE: PGI-ES-0212-AM02 – 10.09.2021

DOP () IGP (X) ETG ()

1. Agrupación solicitante e interés legítimo

Nombre: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea.

Dirección: Avenida Serapio Huici, 22. Edificio Peritos. 31610. VILLAVA. NAVARRA.

Teléfono: 34-948013040.

Fax: 34-948013041.

Correo electrónico: info@intiasa.es

La agrupación solicitante representa los intereses colectivos de los productores de “Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea” y es parte legítima interesada en la solicitud de modificación del Pliego de Condiciones de la Indicación Geográfica Protegida “Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea” y promotora también de su protección.

El Consejo Regulador de la IGP” Cordero de Navarra” es una asociación compuesta por los productores que trabajan con el Cordero de Navarra, entre cuyos objetivos se encuentra el adoptar medidas dirigidas a valorizar el producto y adoptar medidas que permitan mejorar el funcionamiento del régimen de calidad de la IGP, tal y como recoge el artículo 45 del Reglamento 1151/2012.

Tiene encomendado por normativa nacional, el fomento de la calidad del Cordero de Navarra y velar por la reputación del producto y su defensa, aspectos que se reflejan en su reglamento de funcionamiento aprobado por ORDEN APA/1413/2002, de 23 de mayo, por la que se ratifica el Reglamento de la Indicación Geográfica Protegida «Cordero de Navarra» o «Nafarroako Arkumea» y de su Consejo Regulador.

2. Estado miembro o tercer país

España

3. Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación

- Descripción del producto
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Otros [.....]

4. Tipo de modificación

- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n^o 1151/2012, se considera menor, que no requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n^o 1151/2012, se considera menor, que requiere la modificación del documento único publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n^o 1151/2012, se considera menor, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado.
- Modificación del pliego de condiciones de una ETG registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo cuarto, del Reglamento (UE) n^o 1151/2012, se considera menor.

5. Modificaciones

MODIFICACIÓN 1 y justificación de la misma:

Apartado E. METODO DE OBTENCIÓN DEL PRODUCTO

ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

- Sacrificio y faenado, refrigeración y almacenamiento

Eliminar del pliego de condiciones la frase “El pH de las canales medido a las 24 horas debe ser inferior a 6.”

Justificación del cambio:

El motivo de la supresión se debe a que es un requisito no significativo en la calificación de la carne y no altera la descripción del producto.

Existen numerosos estudios que han analizado los diferentes factores que afectan a la calidad de la carne de ovino y su correlación con el pH, como son la raza, el sexo, sistemas de producción, estrés en el transporte y sacrificio, enfriamiento y oreo de las canales, concluyendo, en general, que el ovino es poco sensible al efecto del estrés sobre la calidad de la canal. [María Zimmerman. pH de la carne y factores que le afectan 141-151]. [SAÑUDO, 1980 y SAÑUDO y SIERRA, 1982],

En cuanto a las razas, los diferentes estudios no hallan diferencias significativas entre ellas. Los valores de pH en canales de 11,4 0, ±7 kg son de 5,69 en Lachas y 5,76 Rasas (actualmente Navarra). [Horcada, A. y otros.1997].

El pH en carnes frescas es una medida indicativa del estrés físico sufrido por los animales antes del sacrificio debido al consumo de las reservas del glucógeno muscular en este momento.

El impacto del estrés previo al sacrificio en las canales provoca efectos diferentes según las especies animales,

1. carnes denominadas PES (pálidas, blandas, exudativas) en el caso del porcino que es muy sensible a su efecto (adquieren una acidez muy pronunciada - valores de pH de 5,4 - 5,6- inmediatamente después del sacrificio); o
2. carnes DFD (oscura, firme, seca) que se da más en bovinos u ovino, con niveles de pH anormalmente altos (6,4 - 6,8).

En el caso de pesos y edad de ovino, los estudios indican que existe una tendencia a que el pH aumente a medida que aumenta el peso, posiblemente debido a una mayor sensibilidad al estrés con la edad.

Otros factores que influyen en el estrés, y por tanto en el pH de la canal, son el transporte, el tiempo de reposo, el aturdimiento previo al sacrificio y el oreo.

No se considera necesario la evaluación adicional del valor del pH en el producto certificado, dado que:

1. dicho producto procede de canales de ovino de las razas Lacha y Navarra, con peso canal inferior a 12 kg (canales ligeras), que, como se ha indicado, presentan valores de pH inferiores a 6,0.
2. se realiza un control indirecto sobre los factores que afectan al pH: transporte, sacrificio, condiciones de maduración.
3. Los operadores realizan el autocontrol y supervisión en el producto final del Aspecto y Color, descartándose las canales oscuras: Este tipo de canales, en la evaluación del Color (Anexo III del Reglamento Delegado (UE) 2017/1182 de la Comisión) se corresponden con la Categoría 2ª, por 'Otro color', no siendo susceptibles de ser certificadas como IGP Cordero de Navarra.

Por lo anterior, la medición del pH en las canales de ovino no es práctica habitual ni recomendada por los expertos, no aportando valor adicional ni diferenciación al producto certificado.

Justificación de que la modificación es menor:

La modificación propuesta en esta 'Solicitud de Aprobación de una Modificación Menor del Pliego de Condiciones de IGP «Cordero de Navarra o Nafarroako Arkumea»' debe considerarse menor a tenor de lo dispuesto en el artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) nº 1151/2012 dado que:

- No modifica el apartado 'B) Descripción del Producto', en el que se definen las características esenciales del producto,
- No modifica el vínculo, apartado F) del Pliego de Condiciones,
- No modifica el nombre del producto o de una parte de su nombre;
- No afecta a la zona geográfica definida, apartado 'C). Zona Geográfica',
- Ni supone un aumento de las restricciones impuestas al comercio del producto o de sus materias primas.

6. Pliego de condiciones actualizado (solo en el caso de las DOP e IGP)

Se puede acceder al pliego de condiciones actualizado en el siguiente enlace:

<https://cutt.ly/xlbp9x5>