

OUTROS ACTOS

COMISSÃO

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2007/C 255/21)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

Pedido de alteração ao abrigo do artigo 9.º e do n.º 2 do artigo 17.º

«CARNALENTEJANA»

N.º CE: PT/PDO/117/0209/08.04.2002

DOP (X) IGP ()

Alteração(ões) solicitada(s)

Rubrica(s) do caderno de especificações:

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais

Alteração(ões):

1. Descrição do produto

Por forma a adequar o seu produto à legislação nacional em vigor, nomeadamente às alterações efectuadas ao nível da classificação de carcaças de bovinos leves Portaria n.º 363/2001, de 9 de Abril), o Agrupamento de Produtores solicitou a alteração deste capítulo, justificando devidamente as alterações solicitadas.

⁽¹⁾ JOL 93 de 31.3.2006, p. 12.

Por outro lado, face às novas tendências do mercado e com o objectivo de adequar a forma de apresentação do produto ao comportamento e preferências dos consumidores, o Agrupamento decidiu ainda diversificar a forma de apresentação comercial do produto. Assim, a mesma CARNALENTEJANA passará a estar disponível sob a forma de peças picadas, moldadas, enroladas, em cubos, em tiras, etc., as quais se apresentam acondicionadas em couvettes ou outro material apropriado, em atmosfera controlada, vácuo ou congeladas pelo processo de congelação rápida, em que a CARNALENTEJANA representa, no mínimo, e por norma, 95 %, em peso, do produto final. Com todo o processo produtivo efectuado na região de origem permite-se uma rastreabilidade completa, um controlo rigoroso do uso da Denominação de Origem Protegida, uma forma de apresentação genuína e com a qualidade habitual do produto, sem, decepcionar o consumidor nem frustrar as suas expectativas. Por todas estas razões, o Agrupamento solicitou junto do Estado Português o pedido de alterações do modo de apresentação do produto, justificando-o devidamente.

2. Área Geográfica

Os produtores de alguns concelhos limítrofes da área geográfica de produção de «Carnalentejana» solicitaram ao Agrupamento de Produtores Gestor da Denominação de Origem o alargamento desta área, tendo como base que todas as condições requeridas para a obtenção do produto, nomeadamente no que diz respeito à alimentação, manejo, encabeçamento, sistema de exploração, raça associada e tradicionalidade, são cumpridas nos concelhos a que pertencem. Tal solicitação foi averiguada pelo Agrupamento de Produtores e documentada através da realização de um levantamento/estudo apresentado ao Estado Português e por ele tido como credível.

Porque no acto de constituição do dossier se utilizou unicamente o critério administrativo para delimitar a área geográfica de produção, constata-se hoje que, de facto, não foram consideradas certas áreas contíguas, com as mesmas condições edafo-climáticas, as mesmas técnicas de manejo, o mesmo encabeçamento e flora dominante, a mesma raça, as mesmas práticas agrícolas e o mesmo sistema de exploração e que geram, portanto, um produto com características físicas, químicas e sensoriais em tudo idênticas à «Carnalentejana», sendo que os produtores actualmente não abrangidos têm prejuízos económicos significativos, já que o seu produto não é comercializado sob a mesma denominação do dos seus vizinhos.

3. Métodos de obtenção

As alterações solicitadas respeitam à possibilidade de apresentação da carne, devidamente acondicionados, em atmosfera controlada, vácuo ou congelados pelo processo de congelação rápida. A fim de garantir a genuinidade e qualidade do produto, assegurar a defesa dos interesses dos consumidores, tornar exequível o controlo e permitir a rastreabilidade total do produto e do processo, e para além do nascimento, cria, recria e abate dos animais e desmancha das carcaças, também todas as operações de corte, transformação e acondicionamento da carne têm que decorrer na área geográfica delimitada. No entanto, tolera-se que algumas operações de transformação/acondicionamento decorram fora da área geográfica enquanto nesta não exista uma estrutura de transformação capaz de corresponder às exigências do Agrupamento em matéria de requisitos de higiene e segurança alimentar e de controlo das operações. Nestas circunstâncias, o sistema de controlo é reforçado, a rastreabilidade assegurada e é fixado um limite máximo para o transporte de carne até uma distância de 500 km para assim evitar perdas de qualidade e tornar exequível o controlo.

4. Rotulagem

O Agrupamento de Produtores solicitou a alteração deste capítulo por forma a adequar-se às determinações da nova legislação nacional e comunitária em vigor. Independentemente da forma de apresentação comercial e do cumprimento dos requisitos de rotulagem previstos pela legislação geral, é obrigatória a utilização da menção «CARNALENTEJANA — DOP», da marca de certificação, do logotipo da CARNALENTEJANA e do logotipo comunitário. Caso o produto seja utilizado como ingrediente de produtos transformados só é admissível na rotulagem a indicação: «Elaborado a partir de CARNALENTEJANA — DOP» desde que sejam cumpridos certos requisitos de autorização e controlo e está expressamente interdito o uso da menção «CARNALENTEJANA — DOP» e do logotipo comunitário ou de qualquer outra menção ou indicação falaciosa que explore a reputação da DOP.

RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«CARNALENTEJANA»

N.º CE: PT/PDO/117/0209/08.04.2002

DOP (X) IGP ()

A presente ficha resumo expõe os principais elementos do caderno de especificações para efeitos de informação.

1. Serviço competente do Estado-Membro:

Nome: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
 Endereço: Av. Afonso Costa, 3
 P-1949-002 Lisboa
 Telefone: (351) 21 844 22 00
 Fax: (351) 21 844 22 02
 E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Agrupamento:

Nome: CARNALENTEJANA — Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Alentejana, SA
 Endereço: Estrada do Moinho Vento
 P-7350-230 Elvas
 Telefone: (351) 268 639480
 Fax: (351) 268 622455
 E-mail: caalentejo@mail.telepac.pt
 Composição: Produtores/transformadores (X) outra ()

3. Tipo de produto:

Classe 1.1: Carnes (e miudezas) frescas

4. Caderno de especificações:

[Resumo das requisitos previstos no n.º 2 do artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

4.1. Nome: «Carnalentejana»

4.2. Descrição: Meias carcaças, quartos de carcaças, peças embaladas em vácuo ou em atmosfera controlada, bem como os seus preparados, refrigerados ou congelados, obtidos a partir de animais da Raça Alentejana inscritos no Livro de Nascimentos da Raça Bovina Alentejana, com as seguintes características:

	Vitela	Vitelão	Novilha	Novilho	Vaca	Touro
Idade de Abate	Até 6 meses	6 a 13 meses	Fêmeas entre 13 e 30 meses sem parição	Machos entre 13 e 30 meses	Fêmeas > 30 meses	Machos > 30 meses
Peso de Carcaça	—	Até 180 kg		> 180 Kg	> 180 Kg	> 180 Kg
Conformação (*)	LA	LO	E.U.R.O.	E.U.R.O.	E.U.R.O.	E.U.R.O.

	Vitela	Vitelão	Novilha	Novilho	Vaca	Touro
Gordura das Carcaças	Firme, não exsudativa e de coloração variável de branco e amarelo. São permitidas as classificações 1, 2 e 3. As classificações 4 e 5 são permitidas em carcaças que se destinam à desmancha.					
Cor da Carne	De rosa escuro a vermelho escuro					
pH da Carne	< 6, 24 horas após o abate					

(*) Os novilhos, novilhas, touros e vacas com carcaças classificadas como P podem ser admitidos caso se destinem à desmancha.

Para além das formas de apresentação tradicionais — carcaça, peças inteiras e peças fatiadas, a CARNALENTEJANA pode apresentar-se comercialmente sob a forma de peças picadas, moldadas, enroladas, em cubos, em tiras, etc., os quais se apresentam acondicionados em couvettes ou outro material apropriado, em atmosfera controlada, vácuo ou congelados pelo processo de congelação rápida, em que a CARNALENTEJANA representa, no mínimo, e por norma, 95 %, em peso, do produto final. Nos preparados em que a CARNALENTEJANA é utilizada como ingrediente admite-se que a CARNALENTEJANA seja a única da categoria carne e represente, no mínimo, 60 %, em peso do produto final.

- 4.3. Área geográfica: Tendo em conta a distribuição geográfica do montado e da raça Bovina Alentejana, a localização das explorações agrícolas que podem, em consequência, praticar o regime de criação e manejo exigido, o saber fazer associado à criação e manejo dos animais, as regras legais de abate, desmancha e obtenção de carcaças, hemi-carcaças, peças e transformados de carne bovina em geral, as exigências gerais de controlo e rastreabilidade impostas à carne bovina em geral, as exigências específicas de controlo e rastreabilidade que se auto-impuseram os produtores de Carnalentejana, a necessidade de não serem defraudados os consumidores habituais de CARNALENTEJANA, a necessidade absoluta de ser demonstrada a origem geográfica e animal de cada peça ou de cada embalagem e a necessidade de disponibilizar ao consumidor um produto genuíno e fiável, a área geográfica de nascimento, cria e recria dos animais, de abate, obtenção de carcaças, hemi-carcaças e quartos de carcaça, de desmancha e de fatiagem para obtenção de peças de maiores ou menores dimensões, incluindo o corte fino, de transformação de certas peças em produtos picados e transformados e de acondicionamento das peças e dos produtos picados e dos transformados, fica naturalmente circunscrita a:

- todos os Concelhos do Distrito de Beja, Évora e Portalegre,
- os Concelhos de Alcácer do Sal, Alcochete, Grândola Montijo, Moita, Palmela, Setúbal, Santiago do Cacém e Sines, do Distrito de Setúbal,
- os concelhos de Abrantes, Almeirim, Alpiarça, Benavente, Chamusca, Constância, Coruche, Golegã, Mação, Salvaterra de Magos, Santarém, Sardoal e Vila Nova da Barquinha, do Distrito de Santarém,
- os concelhos de Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Proença-a-Nova e Vila Velha de Ródão, do Distrito de Castelo Branco.

- 4.4. Prova de origem: Consagrada pelo uso, existem trabalhos iniciados há mais de 40 anos na área de selecção e melhoramento de raça, existe um Livro Genealógico e uma associação de criadores da Raça Alentejana.

A carne só pode provir animais da Raça Alentejana inscritos no Livro de Nascimento da Raça Bovina Alentejana, nascidos, criados e recriados em explorações localizadas na área geográfica definida e com as características requeridas e inscritas no Agrupamento. Todo o circuito produtivo, incluindo o abate, a desmancha, a transformação e o acondicionamento só podem ser efectuados por operadores sujeitos a controlo pela entidade reconhecida para o efeito. O controlo abrange todas as fases do circuito produtivo, designadamente desde o nascimento e inscrição dos animais no Livro de Nascimento, passando pela alimentação, e manejo, abate, desmancha, transformação e acondicionamento. Está implementado um sistema de rastreabilidade total, o qual permite a todo o momento fazer a ligação entre o produto e o animal que lhe deu origem, através do uso da marca de certificação numerada.

- 4.5. Método de obtenção: A partir de animais de Raça Alentejana, inscritos no Livro de Nascimento e filhos de pais e mães inscritos no Livro Genealógico da Raça Bovina Alentejana, criados em sistema extensivo, com encabeçamentos inferiores a 1,4 CN/ha, conforme as práticas tradicionais da região. Os bezerras até aos 6-9 meses são amamentados pelas mães, sendo a sua alimentação gradualmente complementada com pastagem e com alimentos concentrados autorizados pelo Agrupamento. Estão definidas e tipificadas as classes etárias para abate, bem como as regras de alimentação e manejo dos animais. A CARNALENTEJANA pode apresentar-se comercialmente nas diversas formas estipuladas no Caderno de Especificações: carcaça, peças inteiras e peças fatiadas, transformados simples ou preparados, com ou sem vegetais, devidamente acondicionados, em atmosfera controlada, vácuo ou congelados pelo processo de congelação rápida. A fim de garantir a genuinidade e qualidade do produto, assegurar a defesa dos interesses dos consumidores, tornar exequível o controlo e permitir a rastreabilidade total do produto e do processo, para além do nascimento, cria, recria e abate dos animais e desmancha das carcaças, também todas as operações de corte, transformação e acondicionamento da carne têm que decorrer na área geográfica delimitada. No entanto, tolera-se que algumas operações de transformação/acondicionamento decorram fora da área geográfica enquanto nesta não exista uma estrutura de transformação capaz de corresponder às exigências do Agrupamento em matéria de requisitos de higiene e segurança alimentar e de controlo das operações. Nestas circunstâncias, o sistema de controlo é reforçado, a rastreabilidade assegurada e é fixado um limite máximo para o transporte de carne até uma distância de 500 km para assim evitar perdas de qualidade e tornar exequível o controlo.
- 4.6. Relação: A Raça Alentejana encontra-se em explorações agro-pecuárias localizadas na região do Alentejo e limítrofes, com condições agro-climáticas marcadamente mediterrânicas, com verões quentes e secos e pastagens espontâneas tipicamente mediterrânicas, o que confere à carne características organolépticas diferenciadas. Os núcleos de produção são normalmente caracterizados por vacadas de algumas dezenas de fêmeas em reprodução, criadas em regime extensivo, em explorações onde a produção pecuária se efectua normalmente em simbiose com a produção de cereais. A complementaridade destas duas produções ao longo dos tempos tem sido uma constante. O aproveitamento das palhas e restolhos dos cereais pelos bovinos alentejanos, constitui prática normal e imprescindível à manutenção dos efectivos logo que as pastagens naturais começam a rarear, ou seja, durante o período que se estende desde o princípio do Verão até ao Inverno. As zonas de pastoreio localizam-se normalmente em sob-coberto dos montados de azinho e sobro, cujas bolotas e landes permitem dispor de uma reserva alimentar a partir do Outono, excelente complemento para a erva ainda de pouco valor nutritivo nessa época do ano.
- 4.7. Estrutura de controlo:

Nome: CERTIALENTEJO — Certificação de Produtos Agrícolas, Lda

Endereço: Rua Diana de Liz — Horta do Bispo
Apartado 320
P-7006-804 Évora

Telefone: (351) 26 676 95 64/5

Fax: (351) 26 676 95 66

E-mail: geral@certialentejo.pt

A CERTIALENTEJO — Certificação de Produtos Agrícolas, L.DA, foi reconhecida como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001.

- 4.8. Rotulagem: Para além das menções obrigatórias pela legislação geral é obrigatório o uso:
- da menção CARNALENTEJANA — Denominação de Origem Protegida,
 - da marca de certificação, da qual consta o nome do produto, o nome do Organismo de Controlo e Certificação e um n.º de série que permite rastrear o produto,
 - do logotipo da CARNALENTEJANA e do logotipo comunitário das DOP, aqui reproduzidos:



Em caso algum o nome ou a denominação social e morada do produtor ou do Agrupamento gestor podem ser substituídas pelo nome de qualquer outra entidade, ainda que se responsabilize pelo produto ou o comercialize.

A denominação de venda — Carnalentejana DOP — não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras.

Os géneros alimentícios em cuja elaboração seja utilizada CARNALENTEJANA podem ser comercializados em embalagens que façam uso da menção «Elaborado a partir de CARNALENTEJANA — DOP», desde que a Carnalentejana, certificada como tal:

- constitua a componente exclusiva da categoria «carne» no produto final, e
- constitua a componente maioritária em peso no produto final, e
- os utilizadores do produto com esta denominação protegida sejam autorizados pelo Agrupamento de Produtores gestor.

O mesmo Agrupamento é responsável pela inscrição destes utilizadores em registos específicos, os quais, após autorização, têm que ser controlados pelo OPC relativamente à utilização correcta da denominação protegida na rotulagem e às quantidades utilizadas. Nestas circunstâncias, é vedado o uso do logotipo comunitário e de quaisquer outros logotipos ou menções que explorem a reputação da DOP.
