

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification au titre de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

(2012/C 71/10)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil ⁽¹⁾. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

DEMANDE DE MODIFICATION CONFORMÉMENT À L'ARTICLE 9

«CARNE MARINHOA»

N° CE: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

IGP () AOP (X)

1. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la modification:

- Dénomination du produit
- Description du produit
- Aire géographique
- Preuve de l'origine
- Méthode d'obtention
- Lien
- Étiquetage
- Exigences nationales
- Autres (à préciser)

2. Type de modification(s):

- Modification du document unique ou du résumé
- Modification du cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP enregistrée, pour laquelle aucun document unique ni résumé n'a été publié
- Modification du cahier des charges n'entraînant aucune modification du document unique publié [article 9, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 510/2006]
- Modification temporaire du cahier des charges résultant de l'adoption de mesures sanitaires ou phytosanitaires obligatoires par les autorités publiques [article 9, paragraphe 4, du règlement (CE) n° 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

3. **Modification(s):**

3.1. *Description du produit:*

L'objectif est de pouvoir commercialiser la «Carne Marinhoa» selon des classes d'âge et de poids conformes à la législation en vigueur et correspondant au poids réel des animaux lors de leur abattage, dans le cadre de l'amélioration génétique réalisée en vue de favoriser la fonction «viande» par rapport à la fonction «travail».

Les différentes désignations des classes du produit selon l'âge et le poids des animaux lors de l'abattage sont conformes à la législation en vigueur.

3.2. *Aire géographique:*

Les éleveurs des municipalités de Coimbra, Figueira da Foz, Montemor-o-Velho et Soure, qui sont limitrophes de l'aire géographique de production de la «Carne Marinhoa» ont demandé au groupement de producteurs gestionnaire de l'appellation d'origine l'élargissement de cette aire, en faisant valoir que toutes les conditions requises pour l'obtention du produit, notamment en ce qui concerne l'alimentation, la gestion, la densité de bétail, le système d'exploitation, la race associée et la tradition, sont remplies. En effet, il est constaté que les conditions édaphoclimatiques, les techniques d'élevage, la densité du cheptel, la flore dominante, la race «Marinhoa» elle-même, les pratiques agricoles et le système d'exploitation et d'alimentation sont très semblables, voire identiques, dans ces municipalités et que ces dernières gèrent donc un produit présentant des caractéristiques physiques, chimiques et sensorielles en tous points identiques à la «Carne Marinhoa».

3.3. *Preuve de l'origine:*

L'objectif est d'appliquer les dispositions des règlements (CE) n° 510/2006 et (CE) n° 1898/2006 en ce qui concerne la preuve de l'origine, en exposant de façon claire et explicite les procédés que les éleveurs et les établissements d'abattage, de découpe et de conditionnement sont tenus de mettre en œuvre afin que soient obtenues des garanties quant à l'origine géographique du produit.

3.4. *Étiquetage:*

Les dispositions antérieures sont précisées et reformulées; par ailleurs, il s'agit de demander l'approbation de dispositions visant à éviter l'exploitation par des tiers de la valeur et du prestige de l'appellation d'origine en interdisant que des noms de distributeurs et d'autres intervenants soient associés à l'AOP. Néanmoins, il n'y a pas d'objection à ce que ce type de mentions figure sur l'étiquette du produit.

En outre, certaines améliorations d'ordre rédactionnel et linguistique ont été apportées dans l'ensemble du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

«CARNE MARINHOA»

N° CE: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

IGP () AOP (X)

1. **Nom:**

«Carne Marinhoa»

2. **État membre ou pays tiers:**

Portugal

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**

3.1. *Type de produit:*

Classe 1.1. viandes (et abats) frais.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

Il s'agit d'une viande très tendre et succulente, obtenue à partir de bovins de la race «Marinhoa», qui se caractérisent par leur forte corpulence et leur long museau. La couleur de la viande «Marinhoa» va du rose pâle chez le veau au rouge foncé chez les bêtes adultes. Cette viande a une consistance ferme et légèrement humide, qui en traduit la succulence. La couleur de la graisse varie du blanc au jaune en fonction de l'âge des animaux. Cette viande peut être commercialisée sous les formes suivantes:

- Veau: carcasses ou pièces provenant d'animaux abattus au plus tard à l'âge de huit mois et dont la carcasse pèse entre 70 kg et 180 kg.
- Bouvillon: carcasses ou pièces provenant d'animaux abattus entre l'âge de huit mois et l'âge de douze mois. Poids maximal de la carcasse: 240 kg.
- Taurillon: carcasses ou pièces provenant de mâles ou de femelles abattus entre l'âge de douze mois et l'âge de trente mois. Poids de la carcasse supérieur à 180 kg.
- Vache: carcasse ou pièces provenant de femelles de plus de trente mois. Poids de la carcasse supérieur à 220 kg.
- Taureau: carcasses ou pièces provenant de mâles âgés de plus de trente mois. Poids de la carcasse supérieur à 220 kg.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés):

Sans objet

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale):

L'élevage de bétail bovin de race «Marinhoa», tel qu'il est pratiqué dans l'aire géographique considérée, a toujours recours à une alimentation traditionnelle, fondée sur les pâtures naturelles, qui abondent dans cette région.

Lorsqu'ils se trouvent à l'étable, selon l'époque de l'année, les animaux sont alimentés à base de ray-grass, de maïs (feuilles de maïs), de pailles de céréales et de foin provenant de l'exploitation agricole ou d'exploitations de la région.

Il est également habituel de donner aux animaux des farines produites dans l'exploitation agricole à base de maïs, de riz et d'autres céréales et sous-produits d'origine végétale présents dans l'exploitation.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

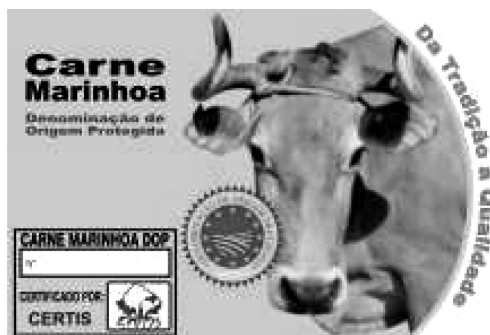
Les animaux dont est issue la «Carne Marinhoa» doivent être nés, élevés et abattus dans l'aire géographique définie, être inscrits au livre des naissances et être nés de parents tous deux inscrits au livre généalogique de la race «Marinhoa».

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

—

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Quelle que soit la forme de présentation commerciale, l'étiquette doit obligatoirement comporter la mention «Carne Marinhoa — Denominação de Origem Protegida», la marque de conformité, apposée de façon inviolable et indélébile, ainsi que le logotype de l'appellation «Carne Marinhoa».



Il est interdit d'ajouter à la dénomination de vente «AOP — Carne Marinhoa» toute autre indication ou mention, y compris des marques de distributeurs ou autres, bien que ces dernières puissent figurer sur l'étiquette.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique dans laquelle sont nés, élevés et abattus les animaux dont est issue la «Carne Marinhoa» est la suivante: municipalités d'Águeda, d'Albergaria-a-Velha, d'Anadia, d'Aveiro, de Cantanhede, de Coimbra, d'Estarreja, de Figueira da Foz, d'Ílhavo, de Mealhada, de Mira, de Montemor-o-Velho, de Murto, d'Oliveira do Bairro, d'Ovar, de Sever do Vouga, de Soure et de Vagos, auxquelles s'ajoutent les communes d'Ul, de Loureiro, de Pinheiro da Bemposta et de Palmaz, qui appartiennent à la municipalité d'Oliveira de Azeméis.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire géographique est une des régions les plus fertiles du Portugal; elle comprend les bassins hydrographiques des rivières Vouga, Águeda et Antuã. La zone de Marinha se caractérise par des sols fortement irrigués présentant des nappes d'eau peu profondes, très fertiles et propices à la croissance des herbes fourragères. Dans les zones moins inondées prédominent les cultures céréalières, notamment le maïs. Les caractéristiques de ces sols rendaient la mécanisation difficile; c'est pourquoi il fallait un bovin à port haut et capable de travailler sur des terrains très lourds, choisi en fonction à la fois de sa capacité de travail et de sa viande.

Les conditions existantes permettent aux animaux de paître librement sur de petites parcelles de terrain ou d'être alimentés à base de productions fourragères et céréalières.

5.2. Spécificité du produit:

À l'origine, c'est pour sa double fonction travail/viande, que le bovin de race «Marinhoa», très bien adapté à la région, était élevé. Actuellement, bien que les cultures et l'alimentation traditionnelles aient été conservées, les bovins ne sont plus utilisés pour le travail et l'amélioration de la race a donc été ciblée sur l'amélioration de ses qualités de productrice de viande.

Le bovin de race «Marinhoa» présente une morphologie et des indices corporels aisément compatibles avec le type lourd des sols de la région et avec le système d'élevage spécifiquement adapté à ces conditions.

Les carcasses obtenues dans ce système de production sont proportionnellement de grande taille. La viande Marinhoa obtenue après découpe de ces carcasses va du rose pâle chez le veau au rouge foncé chez les bêtes adultes. Cette viande a une consistance ferme et légèrement humide. La couleur de la graisse varie du blanc au jaune pâle en fonction de l'âge des animaux.

Il s'agit d'une viande extrêmement succulente et savoureuse.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

Les conditions édaphoclimatiques de la région de production, ainsi que les caractéristiques de la race et le type de son alimentation, composée d'éléments d'origine naturelle, ont engendré des animaux de dimension moyenne à grande dont les carcasses, parfois lourdes pour l'âge d'abattage, présentent peu de graisse des cavités et de couverture, mais également des caractéristiques sensorielles particulières, une grande tendreté et une grande succulence, un goût prononcé, une texture ferme et une consistance agréable lors de la mastication, et, surtout, un arôme et une saveur caractéristiques, d'une intensité mesurée, qui sont entièrement dus au milieu et à l'alimentation naturelle provenant des pâturages à l'air libre ou fournie aux animaux à l'étable.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006]

http://www.gpp.pt/Valor/doc/CE_Carne_marinhoa_DOP.pdf