

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2012/C 60/11)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Komise musí obdržet prohlášení o námitce do šesti měsíců po tomto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

„CORDEIRO MIRANDÊS“/„CANHONO MIRANDÊS“

č. ES: PT-PDO-0005-0787-12.08.2009

CHZO () CHOP (X)

1. Název:

„Cordeiro Mirandês“/„Canhono Mirandês“

2. Členský stát nebo třetí země:

Portugalsko

3. Popis zemědělského produktu nebo potravin:

3.1 Druh produktu:

Třída 1.1 – Čerstvé maso (a droby)

3.2 Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1:

Názvem „Cordeiro Mirandês“ nebo „Canhono Mirandês“ se označuje maso poražených ovcí obou pohlaví plemene Churra Galega Mirandesa, jež jsou identifikovány a zapsány v zootechnickém registru plemene. Jejich věk dosahuje až čtyř měsíců. Rodí se a jsou chovány tradičním extenzivním způsobem. Maso je naporcováno a zabaleno ve vymezené zeměpisné oblasti v souladu s pravidly stanovenými ve specifikaci.

Maso „Cordeiro Mirandês“ nebo „Canhono Mirandês“ se uvádí na trh ve dvou různých formách, nezávisle na stáří poražených zvířat:

- 1) jako jatečně upravená těla či jejich půlky;
- 2) balené (celá těla nebo jejich části).

Tloušťka žeber musí být po odříznutí průměrně 2,5 cm.

Podle způsobu produkce v zeměpisné oblasti vykazuje maso „Cordeiro Mirandês“ nebo „Canhono Mirandês“ následující vlastnosti:

- a) hmotnost jatečně upraveného těla: jatečně upravené tělo se podle hmotnosti zařazuje do kategorií A, B a C následovně:

Tabulka

Kategorie jatečně upravených těl „Cordeiro Mirandês“ nebo „Canhono Mirandês“

Kategorie	A	B	C
Hmotnost jatečně upraveného těla (v kg)	4 až 7	7,1 až 10	10,1 až 12
Živá hmotnost (v kg)	8,47 až 14,8	15 až 20,7	21 až 24,3
Přibližný věk (ve dnech)	30	60	120

⁽¹⁾ Úř. věst. L 93, 31.3.2006, s. 12.

- b) Tuk: tuk má lesklou bílou barvu a je pevné konzistence. Tloušťka jeho vrstvy roste, i když ne značně, se zvyšující se hmotností jatečně upraveného těla. Neobsahuje pot a jeho textura je jemná.
- c) Organoleptické vlastnosti: maso má růžovou barvu, je velice křehké, šťavnaté a velmi chutné. Tuk ve svalové hmotě vykazuje slabé žilkování. Sval je pevný a dosti šťavnatý a měkký. Všechny tři kategorie masa „Cordeiro Mirandês“ nebo „Canhono Mirandês“ nevykazují větší rozdíly, pokud jde o šťavnatost, pevnost, intenzitu vůně a přijatelnost obecně.

3.3 Suroviny (pouze u zpracovaných produktů):

Nepoužije se

3.4 Krmivo (pouze u produktů živočišného původu):

Způsob krmení je úzce spjat se zařazením do kategorií jatečně upravených těl „Cordeiro Mirandês“ nebo „Canhono Mirandês“. Kategorie A zahrnuje pouze zvířata považovaná za jehňata sající mléko, neboť se živí výhradně mateřským mlékem. Po třetím týdnu věku se jim postupně podávají pevná krmiva a tato zvířata, jež jsou nyní považována za pasoucí se jehňata, se zařadí do kategorií B a C poté, co dosáhnou patřičného věku a hmotnosti. Pokud se jehňata trvale pasou a využívají zdroje, které poskytuje místní flóra, jako doplňku se při krmení využívají zrna obilovin spolu s pšeničnou slámou, senem z přírodních luk nebo oves a píce z ovesa, žita a prosa, jež se produkují v samotném zemědělském podniku. Když je produkce těchto krmiv v zemědělském podniku nedostatečná nebo pokud extrémní situace neumožňuje je vyprodukovat (sucho, přírodní katastrofy, požáry, mrazy aj.), lze krmiva získat i v jiných zemědělských podnicích, jež se nacházejí ve vymezené zeměpisné oblasti, přičemž množství takto získávaných krmiv není nikterak omezeno. Jeho použití lze povolit, pokud:

- nepřesáhne 50 % denní dávky,
- koncentrované krmivo nepřesáhne 35 % denní dávky a splňuje náležitosti stanovené ve specifikaci,
- produkce těchto koncentrovaných krmiv a jejich využívání zvířaty je předmětem kontroly.

Krmivo zvířat se skládá pouze z přírodních produktů, přičemž je zakázáno používat produkty, které by mohly ovlivňovat jejich růst a vývoj, jako např.: hormony, antibiotika, sulfonamidy, anabolika, kokcidostatika a jiné zakázané produkty.

3.5 Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti:

Označení „Cordeiro Mirandês“ nebo „Canhono Mirandês“ lze použít pouze v případě masa ze zvířat, jež se narodila, byla krmena, chována a poražena v zemědělských podnicích nalézajících se ve vymezené zeměpisné oblasti a za tímto účelem je řídicí skupina zapsala a autorizovala.

Pro udělení takové autorizace je třeba, aby byly splněny všechny následující podmínky:

- vlastníky zemědělských podniků v zeměpisné oblasti produkce jsou producenti,
- zvířata, jejichž maso je určeno k uvedení na trh, jsou identifikována a zapsána do knih, jež tvoří zootechnické registry plemene Churra Galega Mirandesa,
- praktikovaný způsob chovu, zejména krmení zvířat, hmotnost a věk při porážce, musí splňovat náležitosti stanovené ve specifikaci,
- producenti musí dodržovat stanovená pravidla produkce a stanovený režim kontroly a certifikace,
- producenti se písemně zaváží k dodržování specifikace.

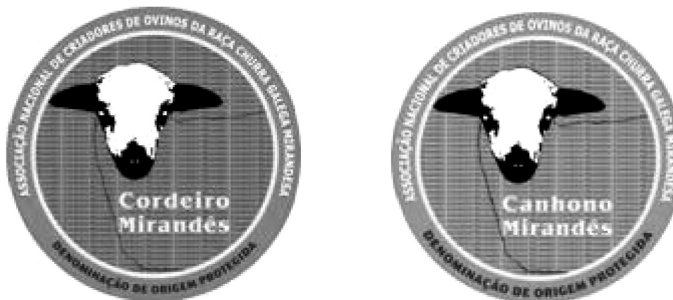
3.6 Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd.:

Nepoužije se

3.7 Zvláštní pravidla pro označování:

Bez ohledu na podobu obchodní prezentace musí být všechny kusy a balení vedle povinných údajů označeny i následujícími identifikačními prvky:

- „Cordeiro Mirandês — Denominação de Origem Protegida“ nebo „Canhono Mirandês — Denominação de Origem Protegida“,
- logem produktu,



- názvem a adresou producenta nebo sdružení producentů, kteří produkt uvádějí na trh,
- logem EU (po registraci na úrovni EU),
- identifikačním číslem zvířete,
- certifikační značkou,
- označením třídy jatečně upraveného těla, A, B nebo C,
- datem a místem porážky,
- adresou pro zaslání reklamací a žádostí o informace.

Jméno či obchodní název a adresa producenta nebo sdružení, jež produkt uvádí na trh, nemohou být v žádném případě nahrazeny názvem jiného subjektu, a to ani v případě, že tento subjekt za produkt nese odpovědnost.

K prodejnímu označení „Cordeiro Mirandês DOP“ nebo „Canhono Mirandês DOP“ nelze přidávat další údaje nebo nápisy, což se týká i značek distributorů a jiných značek.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti:

Zeměpisná oblast produkce masa „Cordeiro Mirandês“ nebo „Canhono Mirandês“ zahrnuje obce Miranda do Douro, Mogadouro a Vimioso v okrese Bragança.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí:

5.1 Specifičnost zeměpisné oblasti:

Morfologická rozmanitost reliéfu, průměrně úrodné či chudé půdy, chabé a během roku nerovnoměrné deštivé srážky a voda protékající hlubokými údolními podmiňují zemědělské systémy, jež se v regionu používají. Dělí se na dvě rozdílné části, jež jsou však ze zemědělského hlediska neoddelitelné: náhorní rovina a srázy. Na srázech převládají středozevní kultury: vinná réva, olivovník, mandlovník a chov malých přežvýkavců, jež jsou v oblasti autochtonní. Na náhorní rovině převládají obiloviny a pícniny rostoucí na přírodních loukách, jež se místně nazývají „lameiros“ a na kterých se pasou autochtonní plemena využívající odpad z obilí a půdu obilných kultur, která právě leží ladem. Bohatost krmných a pasteveckých ploch náhorní roviny využívá skot a ovce, jež mezi sebou soupeří o dostupné zdroje. Ovce se z velké části živí pastvou a využívají při tom odpad z obilí, obdělávanou půdu, traviny, které planě rostou na neobdělávané a ladem ležící půdě. Zmíněné krmivo doplňují skrovné zdroje potravy, které nabízejí různé druhy křovin rostoucí na náhorní rovině Planalto Mirandês. Název plemene Churra Mirandesa odpovídá toponymii oblasti, ve které se chová – Planalto Mirandês. V současné době se jedná o obce Miranda do Douro, Vimioso a Mogadouro. Toto plemeno ovcí je tak staré jako dějiny oblasti, ve které je nalezneme. Keltští invazoři zkrížili v té době v Portugalsku žijící ovce s berany, které přivedli, a tak získali původní kmen „churro“, z něhož pocházejí dnešní ovce. Ovce „Churra Galega Mirandesa“ jsou velice otužilá a dobře přizpůsobená zeměpisným a klimatickým podmínkám náhorní roviny Mirandês a svahů při řece Douro. Samotné morfologické a reprodukční vlastnosti plemene jsou důkazem znamenitého přizpůsobení se specifickým zeměpisné oblasti a výše uvedeného způsobu produkce. Krátké a silné končetiny jsou připraveny na dlouhé cesty za pastvou po náhorní rovině

Mirandês, zatímco v dlouhých tlapách a silných kopytech se odráží vývoj topografie náhorní roviny. Podsadité tělo, malé uši a jejich vlna zvířata chrání před nízkými teplotami, které v zimě vládnou. V těchto podmínkách jsou chov ovcí plemene Churra Galega Mirandesa a vedení stád velmi spjatý s rodinnou tradicí a vlastním know-how, jež se získává v průběhu času. Způsob vedení stáda nebo stanovení postupu pastvy jsou prvky, jež jsou pro způsobilost být pastevcem tohoto plemene určující. Rovněž produkce vlny, jež má pro oblast hospodářský význam, se pro udržení chovu ovcí na náhorní rovině Mirandês jeví jako velmi důležitý faktor. Jejich maso je již dlouhou dobu součástí stravy místního obyvatelstva. K know-how lidí této oblasti je tak třeba ještě připojit způsob, jakým krájí maso a manipulují s ním, a způsob porcování jatečně upravených těl, což jsou faktory, které masu dodávají jedinečnou chuť.

5.2 Specifičnost produktu:

Jedinečnost produktu je dána plemenem zvířete, avšak především způsobem jeho chovu a výživy. Zvířata se tradičně živí krmivem z místních zdrojů, díky čemuž se získává velmi křehké, jemné a šťavnaté maso s konzistentním tukem neobsahujícím pot. Sval je pevný s rovnoměrným žilkováním vnitrosvalového tuku, což mu dodává velmi specifické organoleptické vlastnosti, jako je značná křehkost a šťavnatost. Způsob, jakým se řežou žebra plemene „Cordeiro Mirandês“ nebo „Canhono Mirandês“, je typický a jedinečný. Průměrná tloušťka žeber je 2,5 cm, díky čemuž lze jatečně upravené tělo více využít a rozvinout jedinečnou chuť masa, což spotřebitelé oceňují.

5.3 Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi produktu (u CHOP) nebo specifickou jakostí, pověstí nebo jinou vlastností produktu (u CHZO):

Náhorní rovina Mirandês – zeměpisná oblast produkce masa „Cordeiro Mirandês“ nebo „Canhono Mirandês“ – je pro ovce plemene Churra Mirandesa bezpochyby zaslíbeným krajem. Tento produkt, který má na trhu nezpochybnitelné místo, vděčí za věhlas fyzickým a senzorickým vlastnostem svého masa. Produkce masa „Cordeiro Mirandês“ nebo „Canhono Mirandês“ je úzce spjata s půdními a klimatickými vlastnostmi této oblasti, která se vyznačuje chudými půdami a suchým podnebím, jež jsou příznivé pro extenzivní pěstování obilovin, existenci přírodních pastvin, planě rostoucí vegetace a stromů. Výživu těchto zvířat na pastvinách tak tvoří planě rostoucí traviny na neobdělávané a ladem ležící půdě spolu se skrovnými zdroji potravy, které nabízejí různé druhy křovin rostoucí na náhorní rovině Mirandês, jako např. *Cystisus multiflorum*, *Genista falcata*, *Cistus ladanifer* a *Lavandura pedunculata*. Luční flóra je zastoupena druhy, jako např. *Bromus comutatus*, *Festuca arandinacea*, *Gandina fragilis*, *Alopecurus brachystachys*, *Vulpia bromoides*, *Lolium perene*. Seno zpravidla pochází z přírodních luk (planě rostoucí luční flóra) a poskytovaná sláma je zpravidla z pšenice nebo ovsa. Žito, pšenice a ječmen se poskytují v podobě zrna nebo mleté na mouku. Tento způsob výživy spolu s vlastnostmi samotného plemene a způsobem vedení stád, jež místní populace dobře znají, dodávají masu „Cordeiro Mirandês“ nebo „Canhono Mirandês“ jedinečný vzhled, křehkost a šťavnatost, jež jsou v oblasti tak oceňovány.

Odkaz na zveřejnění specifikace:

(čl. 5 odst. 7 nařízení (ES) č. 510/2006)

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