

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

(2012/C 71/10)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen om ændring, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 ⁽¹⁾. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

ANSØGNING OM ÆNDRING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

ANSØGNING OM ÆNDRING I HENHOLD TIL ARTIKEL 9

»CARNE MARINHOA«

EF-Nr.: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

BGB () BOB (X)

1. Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen:

- Navn
- Beskrivelse af produktet
- Geografisk område
- Oprindelsesbevis
- Produktionsmetode
- Angives
- Mærkning
- Krav i nationale bestemmelser
- Andet (angives nærmere)

2. Type ændring(er):

- Ændring af enhedsdokument eller resuméark
- Ændring af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken hverken enhedsdokumentet eller resuméet er offentliggjort
- Ændring af en varespecifikation, hvor der ikke kræves ændring af det offentliggjorte enhedsdokument (artikel 9, stk. 3, i forordning (EF) nr. 510/2006)
- Midlertidig ændring af varespecifikationen, fordi de offentlige myndigheder har indført obligatoriske sundheds- eller plantesundhedsforanstaltninger (artikel 9, stk. 4, i forordning (EF) nr. 510/2006)

⁽¹⁾ EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.

3. Ændring(er):

3.1. Produktbeskrivelse:

Det er formålet at kunne sælge *Carne Marinhoa* (*Marinhoa*-kød) efter aldersklasse og vægt i overensstemmelse med den gældende lovgivning og med dyrenes reelle vægt på slagningstidspunktet med henvisning til de genetiske forbedringer, der er gennemført for at valorisere »kødfunktionen« i forhold til »arbejdsfunktionen«.

De forskellige produktklasser er i overensstemmelse med den gældende lovgivning, hvad angår dyrenes alder og vægt på slagningstidspunktet.

3.2. Geografisk område:

Opdrætterne i kommunerne Coimbra, Figueira da Foz, Montemor-o-Velho og Soure, som grænser op til det geografiske produktionsområde for *Carne Marinhoa*, har anmodet den producentgruppe, som har ansvaret for oprindelsesbetegnelsen, om at udvide produktionsområdet med henvisning til, at alle de fastsatte betingelser for produktets fremstilling — bl.a. med hensyn til foder, avlsmetoder, besætnings-tæthed, driftssystemer, race og de traditioner, der er forbundet med produktet — er opfyldt. Det kan således fastslås, at der her ikke blot er tale om opdræt af *Marinhoa*-kvægracen, men også at jordbund-sforholdene, de klimatiske forhold, opdrætsmetoderne, besætningstætheden, den dominerende flora, landbrugsmetoderne, driftsmetoderne og foderet i disse kommuner er meget lig — om ikke identiske med — de tilsvarende faktorer i det oprindeligt afgrænsede produktionsområde, og at de derfor fremstiller et produkt, der har de samme fysiske, kemiske og sensoriske egenskaber som *Carne Marinhoa*.

3.3. Oprindelsesbevis:

Det er formålet at anvende bestemmelserne i forordning (EF) nr. 510/2006 og forordning (EF) nr. 1898/2006, hvad angår bevis for oprindelse, og forenkle og tydeliggøre de procedurer, som opdræt-terne og slagterierne, samt opskærings- og emballeringsvirksomhederne skal følge, for at der kan være garanti for produkternes geografiske oprindelse.

3.4. Mærkning:

De tidligere bestemmelser skal præciseres og tydeliggøres, og der skal vedtages bestemmelser, som forbyder, at distributører og andre erhvervsdrivende udnytter den prestige, der er forbundet med oprindelsesbetegnelsen, ved at de kobler deres navne samme med betegnelsen. Det forbydes imidlertid ikke, at disse navne optræder i forbindelse med mærkningen.

Der er desuden foretaget visse redaktionelle og sproglige forbedringer af varespecifikationen.

ENHEDSDOKUMENT

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

»CARNE MARINHOA«

EF-Nr.: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

BGB () BOB (X)

1. Navn:

»Carne Marinhoa«

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Portugal

3. Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren:

3.1. Produktets art:

Kategori 1.1: Kød (og slagtebiprodukter), fersk

3.2. *Beskrivelse af det produkt, der er angivet i pkt. 1:*

Meget mørt og saftigt kød hidrørende fra kvæg af racen *Marinhoa*, som er meget kraftige dyr med en lang mule. *Carne Marinhoa's* farve går fra bleg lyserød hos kalvene til mørkerød hos de voksne dyr; kødet er fast og let fugtigt, hvilket er et tegn på saftighed. Fedtets farve går fra hvidt til gulligt alt efter dyrenes alder. Der afsættes følgende produkter:

- Kalv — slagtekroppe eller stykker hidrørende fra dyr, der slagtes inden de er 8 år gamle; slagtekroppene vejer mellem 70 og 180 kg
- Stud — slagtekroppe eller stykker hidrørende fra dyr, der slagtes, når de er mellem 8 og 12 måneder gamle; slagtekroppene vejer op til 240 kg
- Ungkvæg — slagtekroppe eller stykker hidrørende fra handyr eller hundyr, der slagtes, når de er mellem 12 og 30 måneder; slagtekroppene vejer over 180 kg
- Ko — slagtekroppe eller stykker hidrørende fra hundyr, der er mere end 30 måneder gamle; slagtekroppene vejer over 220 kg
- Tyr — slagtekroppe eller stykker hidrørende fra handyr, der er mere end 30 måneder gamle; slagtekroppene vejer over 220 kg.

3.3. *Råvarer (kun for forarbejdede produkter):*

N/A

3.4. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse):*

Der anvendes i forbindelse med opdrættet af *marinhoa*-kvæget i det pågældende geografiske område traditionel opfodring, som især omfatter græsning på de græsgange, der er så mange af i dette område.

Når de er på stald og alt efter årstiden fodres dyrene med rajgræs, majs (majblade), kornstrå og hø fra de pågældende bedrifter eller andre bedrifter beliggende i området.

Det er også almindeligt at fodre dyrene med fodermel, der er fremstillet i de pågældende bedrifter, og hvis hovedbestanddel er majs, ris og andre korn typer samt andet plantefoder hidrørende fra bedriften.

3.5. *Specifikke produktionstrin, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område:*

De dyr, der anvendes i forbindelse med produktionen af *Carne Marinhoa*, skal være født, opvokset og slagtet i det afgrænsede geografiske område; alle dyrene skal være opført i bogen over fødsler, og forældrene skal være registreret i stambogen for *Raça Marinhoa*.

3.6. *Særlige regler vedrørende udskæring, rivning eller emballering osv.:*

—

3.7. *Specifikke mærkningsregler:*

Uanset hvordan kødet præsenteres ved salg, skal det være ledsaget af den obligatoriske mærkning *Carne Marinhoa — Denominação de Origem Protegida*, overensstemmelsesmærket, som ikke må kunne beskadiges eller fjernes, samt logoet for *Carne Marinhoa*.



Salgsbetegnelsen *Carne Marinhoa DOP* kan ikke suppleres med andre ord eller angivelser, herunder mærker for distributører eller andre, selv om sidstnævnte kan optræde på etiketten.

4. Afgrænsning af det geografiske område:

Det geografiske område for fødsel, opdræt og slagtning af de dyr, som *Carne Marinhoa* stammer fra, er følgende: kommunerne Águeda, Albergaria-a-Velha, Anadia, Aveiro, Cantanhede, Coimbra, Estarreja, Figueira da Foz, Ílhavo, Mealhada, Mira, Montemor-o-Velho, Murtosa, Oliveira do Bairro, Ovar, Sever do Vouga, Soure e Vagos samt landkommunerne Ul, Loureiro, Pinheiro da Bemposta og Palmaz i kommunen Oliveira de Azeméis.

5. Tilknytning til det geografiske område:

5.1. Det geografiske områdes egenart:

Det afgrænsede geografiske område, som omfatter afvandingsområderne for floderne Vouga, Águeda og Antuã, er et af de mest frugtbare områder i Portugal. Marinha-området er præget af temmelig våde jorder med højtliggende grundvand, som er meget frodige og meget velegnede til foderformål. På de mindre våde arealer dyrkes der hovedsageligt korn, navnlig majs. Disse jorders egenskaber gør, at det er svært at anvende maskiner på dem, hvorfor det oprindeligt var nødvendigt at anvende højt kvæg, der var i stand til at arbejde på meget tunge jorder, og som kunne holdes med både arbejde og kødproduktion for øje.

De lokale betingelser gør det muligt for dyrene at græsse frit på små jordparceller, eller de fodres med foderplanter og korn.

5.2. Produktets egenart:

Marinhoa-kvæget, som er perfekt tilpasset regionen, blev oprindeligt holdt med henblik på både arbejde og kødproduktion. Nu om stunder anvendes kvæget ikke længere som arbejdsdyr, men de traditionelle afgrøder og det traditionelle foder er det samme. Udviklingen af racen har derfor taget sigte på at forbedre dens egenskaber som kødkvæg.

Marinhoa-racen har en kropsbygning og egenskaber, som passer godt sammen med de tunge jorder i regionen og den type landbrug, der er tilpasset disse omstændigheder.

De slagtekroppe, der produceres inden for disse rammer, er relativt store. Kødet hidrørende fra opskæring af disse slagtekroppe har en farve, der går fra blegt lyserødt hos kalvene til mørkerødt hos de voksne dyr; kødet er fast og let fugtigt. Fedtets farve går fra hvidt til gulligt alt efter dyrenes alder.

Dette kød er meget saftigt og velmagende.

5.3. Sammenhæng mellem det geografiske område og kvaliteten eller produktets egenskaber (for BOB), eller en specifik kvalitet, ry eller en anden egenskab ved produktet (for BGB):

Jordbundsforholdene og de klimatiske forhold i produktionsområdet sammenholdt med racens karakteristika og det naturlige foder er bestemmende for, at der er tale om mellemstore til store dyr med slagtekroppe, som i visse tilfælde er tunge i forhold til slagtningstidspunktet. Kødet har kun et ringe fedtindhold og en ringe fedtdækning, det har særlige sensoriske egenskaber og er meget saftigt og mørt; smagen er kraftig, konsistensen er fast, kødet er behageligt at tygge. Aromaen og smagen, som er et resultat af det omgivende miljø og adgangen til græsning eller naturligt foder, når dyrene er på stald, er karakteristiske, ikke for stærke.

Henvisning til offentliggørelsen af specifikationen:

(Artikel 5, stk. 7, i forordning (EF) nr. 510/2006)

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