

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(2003/C 206/05)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 og 12d i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat, i en WTO-medlemsstat eller i et tredjeland, der er anerkendt efter proceduren i artikel 12, stk. 3, senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: ARTIKEL 5

BOB () BGB (x)

Nationalt sagsnummer: 61

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada, Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Adresse: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28014 Madrid

Tlf. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Ansøgende sammenslutning

2.1. Navn: Cooperativa Comarcal del Campo, Miraflores

2.2. Adresse: C/ Majuelo de las Monjas, s/n
E-28792 Miraflores de la Sierra (Madrid)

Tlf. (34) 918 44 54 77

2.3. Sammensætning: Producent/forarbejdningsvirksomhed (x) Andet ()

3. Produktets art: Fersk kød, kategori 1.1.

4. Varespecifikation

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

4.1. Navn: »Carne de la Sierra de Guadarrama«

4.2. Beskrivelse: Med betegnelsen beskyttes kød fra kødkvæg af racerne Avileña-Negra Ibérica, Limousine og Charolais og krydsninger deraf.

Racen Avileña-Negra Ibérica er lokal og kendetegnet ved en høj kødkvalitet. Den har sin oprindelse i bjergområderne midt på den iberiske halvø, som også omfatter produktionsområdet for den geografiske beskyttelsesbetegnelse »Carne de la Sierra de Guadarrama«.

Racen Avileña-Negra Ibérica udgør en betydelig procentdel, idet omkring 60 % af moderkøerne er af denne race.

Årtiers erfaring har vist, at racerne Limousine y Charolais tilpasser sig perfekt til det geografiske område, der er omfattet af den beskyttede geografiske betegnelse »Carne de la Sierra de Guadarrama«.

Afhængigt af dyrenes alder og foder skelnes der før slagtningen mellem følgende typer kød:

»Terñera«: Hundyr, som er fravænt i en alder af mindst fem måneder, og som slagtes i en alder af maksimalt 14 måneder, med en intensiv slutfedningsperiode på mindst tre måneder og en minimumsvægt på 150 kg/slagtekrop.

»Añojo«: Dyr, som er fravænt i en alder af mindst fem måneder, og som slagtes i en alder af maksimalt 16 måneder, med en slutfedningsperiode på mindst tre måneder og en minimumsvægt på 225 kg/slagtekrop.

»Cebón«: Handyr, som er kastreret i en alder af mindst en måned, fravænt i en alder af mindst fem måneder, og som slagtes i en alder af maksimalt 18 måneder.

De beskyttede produkters egenskaber:

»Terñera«: Kød med lyserød eller rosa farve, med ensartet fordelt hvidt fedt og fast og let fugtig muskel.

»Añojo«: Kød med en farve mellem lyserød og klart skinnende purpurrød, med hvidt til flødefarvet fedt, muskel med fast konsistens og let fugtighed og fin tekstur.

»Cebón«: Kød med flødefarvet fedt, let fugtig muskel med fast konsistens og fedtmarmorering, dog uden for store fedtlommer.

Slagtekroppene har en kropsbygning, der svarer til kategorierne E., U. og R. og med en fedningsgrad på 2, 3 og 4. Kødets pH-værdi ligger under 6. Kødet luftes i mindst 24 timer og modnes over mindst fem dage.

- 4.3. *Geografisk område*: Produktionsområdet omfatter følgende landbrugsdistrikter i den selvstyrende region Madrid: Lozoya-Somosierra og en del af distrikterne i Guadarrama, Área Metropolitana de Madrid, Campiña og Suroccidental-området.

Slagtning- og forarbejdningsområdet omfatter hele den selvstyrende region Madrid.

- 4.4. *Bevis for oprindelse*: Beviserne for, at kødet fra Sierra de Guadarrama har oprindelse i området, er: slagtekroppene skal stamme fra kvæg fra bedrifter, der er opført i registrene over ammeko- og kødproduktionsbesætninger.

Kvægbedrifterne skal være beliggende i produktionsområdet, og kalvene skal være født og opdrættet på disse bedrifter.

Kalvene skal være identificeret ved hjælp af et øremærke med BGB-logoet.

Slagtningen og forarbejdningen skal foregå på slagterier og opskærings- og pakkeanlæg, der er opført i kontrolorganets (Consejo Regulador) erhvervsregistre.

Kontrolorganets inspektører foretager en vurdering af, om slagtekroppene er berettigede til den beskyttede geografiske betegnelse.

- 4.5. *Fremstillingsmetode:* Slagtekroppene kommer fra kødkvæg, der er født i området, af racerne Avileña-Negra Ibérica, Limousine og Charolais og krydsninger deraf.

De klimatiske forhold gør det muligt at have kvæget gående på græs højt oppe i bjergene, fra forår til efterår. På grund af frosten er det dog nødvendigt at bringe kvæget ned på lavereliggende græsningsarealer om vinteren, hvormed kvæget går udendørs og på græs året rundt.

Produktionen omfatter to faser:

- Diegivning: indtil fravæning (5-6 måneder). Fodring med modermælk og foder; kalvene opholder sig på marken sammen med moderkøerne.
- Vækst og opfedning: fra fravæning til slagtning (12-18 måneder). De sidste tre måneder før slagtningen overgår dyrene til intensiv fodring med foder, som skal være godkendt af kontrolorganet. Undtagen i denne sidste periode opholder dyrene sig i denne fase mest mulig tid på marken, hvor de udnytter områdets naturlige ressourcer, og kun når disse er knappe, suppleres der med godkendt foder. Dyr omfattet af BGB skal slagtes på godkendte slagterier adskilt fra andre dyr. Slagtekroppene skal luftes i mindst 24 timer og modnes i mindst fem dage.

Slagtealderen for dyr med den beskyttede geografiske betegnelse »Sierra de Guadarrama« er:

- Ternera: maksimalt 14 måneder
 - Añojo: maksimalt 16 måneder
 - Cebón: maksimalt 18 måneder.
- 4.6. *Tilknytning:* I bjergområdet i Madrid er der traditionelt blevet opdrættet kødkvæg, hvormed græsningsarealerne er blevet udnyttet på fornuftig vis. Disse naturlige ressourcer vedligeholdes år efter år med dyr, der går frit omkring i området. Gennem denne kvægbrugskultur, der er gået i arv fra generation til generation, opnås velsmagende og mørt kød, der altid har differentieret sig og været værdsat af forbrugerne.

Gennem dette ekstensive græsningssystem, som omfatter en afstemt udnyttelse af skov og græsningsarealer, bidrages der til at bevare naturen, idet brande og de hermed forbundne ødelæggelser forebygges.

Talrige historiske referencer vidner om, at livet i det område, der omfattes af den beskyttede geografiske betegnelse, typisk har udspillet sig i bjergene og har været kendetegnet ved selvforsyningsøkonomi baseret på kvægbrug.

Produktionsområdet er bjergområdet i den selvstyrende region Madrid, der i kraft af sine terræn- og klimaforhold er et typisk kvægavlsområde. Området er lidet egnet til agerbrug på grund af det ujævne terræn, der vanskeliggør mekanisering, og jordens ringe bonitet og klimaets strenghed.

I dette bjergområde har der traditionelt været holdt kvæg af racen Avileña-Negra Ibérica, som var kendt under navnet Serrana på grund af levestedet, og som anvendtes som trækdyr navnlig til transport af sten (som området er rigt på).

Da brugen af dyrene som trækdyr formindskedes, skete der en omstilling til kødproduktion. Områdets ressourcer, både de naturlige og de dyrkede græsarealer, gør det muligt at holde kødkvæg. Takket være sin robusthed blev Avileña-Negra Ibérica-racen den dominerende race i området. For flere årtier siden blev der i forbedringsøjemed indført genotyper, hvoraf de, der gav de bedste resultater ved krydsning med den lokale race, var Limousine og Charolais, der også tilpassede sig godt i produktionsområdet.

Klimaet tillader, at dyrene går på græs stort set hele året, hvorved de udnytter de naturlige ressourcer. Men også i de måneder, hvor vejret er strengest, kommer basisfoderet fra områdets naturlige ressourcer.

Efterspørgslen efter dette kvalitetskød er større end udbuddet takket være de mange forbrugere i Madrid-regionen. Hele produktionen sælges, deraf halvdelen i selve hovedstadsområdet og den anden halvdel i de øvrige kommuner i Madrid-regionen.

Ifølge en »rapport om en lønsomhedsanalyse af salgsmetoden for oksekød — Carne de la Sierra de Guadarrama« fra juni 2001, som er baseret på evalueringen af resultaterne af kampagner til fremme af og information om dette produkt, er betegnelsen Carne Sierra de Guadarrama kendt af ca. 40 % af indbyggerne i Madrid-regionen ifølge oplysninger fra det nationale statistiske institut (Instituto Nacional de Estadística).

Produktionen stiger år for år, men det naturområde, hvor kødet Carne de la Sierra de Guadarrama produceres, er begrænset, og desuden tilstræbes der en ekstensiv produktionsmetode for at opnå kvalitetskød. Disse begrænsninger tillader ikke en ukontrolleret vækst i antallet af dyr.

4.7. Kontrolinstans

Navn: Consejo Regulador de la I.G.P. »Carne de la Sierra de Guadarrama«

Adresse: Complejo Agropecuario, Ctra. de Guadalix, km 2,5
E-28770 Colmenar Viejo (Madrid)

Tlf. (34) 918 45 15 06

Kontrolinstansen opfylder norm EN-45011.

- 4.8. *Mærkning*: Alle slagtekroppene forsynes med et stempel med BGB-logoet og slagtekroppens klasse og også med en nummereret etiket, der ikke kan genbruges, og som er godkendt af kontrolorganet og anbringes på hver fjerding af hver slagtekrop. Hvis udskæringer leveres emballeret, forsynes emballagerne med kontrolorganets nummererede etiketter eller kontroletiketter med BGB-logoet, på hvilke der skal være angivet produkttype (Terñera, Añojo eller Cebón), udskæring, emballeringsdato og sidste salgsdato.

- 4.9. *Krav i nationale bestemmelser*: Lov nr. 25/1970 af 2. december 1970.

EF-nr.: ES/00124/2000.04.07.

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 27. juni 2003.