

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2012/C 71/10)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates <sup>(1)</sup> Einspruch gegen den Antrag einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

## ÄNDERUNGSANTRAG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES****ÄNDERUNGSANTRAG GEMÄSS ARTIKEL 9****„CARNE MARINHOA“****EG-Nr.: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006****g.g.A. ( ) g.U. ( X )****1. Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht:**

- Name des Erzeugnisses
- Beschreibung des Erzeugnisses
- Geografisches Gebiet
- Ursprungsnachweis
- Erzeugungsverfahren
- Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet
- Etikettierung
- Einzelstaatliche Vorschriften
- Sonstiges (zu präzisieren)

**2. Art der Änderungen:**

- Änderungen des Einzeldokumentes oder der Zusammenfassung
- Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A, für die weder ein Einzeldokument noch eine Zusammenfassung veröffentlicht wurde
- Änderung der Produktspezifikation, die keine Änderung des veröffentlichten Einzeldokumentes erfordert (Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)
- Vorübergehende Änderung der Produktspezifikation aufgrund der Einführung verbindlicher gesundheitspolizeilicher oder pflanzenschutzrechtlicher Maßnahmen durch die Behörden (Artikel 9 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

<sup>(1)</sup> ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

### 3. **Änderung(en):**

#### 3.1 *Beschreibung des Erzeugnisses:*

Angesichts der erfolgten Verbesserung des Zuchtmaterials mit dem Ziel, die Funktion „Fleisch“ gegenüber der Funktion „Arbeit“ aufzuwerten, wird angestrebt, dass das „Carne Marinhoa“ in Alters- und Gewichtsklassen vertrieben werden kann, die mit den geltenden Rechtsvorschriften in Einklang stehen und dem tatsächlichen Gewicht der Tiere am Schlachttag entsprechen.

Die verschiedenen Bezeichnungen der Erzeugnisklassen sind hinsichtlich des Alters und des Gewichts der Tiere bei der Schlachtung mit den geltenden Rechtsvorschriften vereinbar.

#### 3.2 *Geografisches Gebiet:*

Die Viehzüchter der Kreise Coimbra, Figueira da Foz, Montemor-o-Velho und Soure, die an das geografische Erzeugungsgebiet von „Carne Marinhoa“ angrenzen, haben beim Erzeugerverband, der die Ursprungsbezeichnung verwenden darf, die Erweiterung dieses Gebiets unter Zugrundelegung dessen beantragt, dass alle für die Herstellung des Produkts erforderlichen Bedingungen, insbesondere hinsichtlich der Fütterung, der Haltung, des Viehbesatzes, des Bewirtschaftungssystems, der betroffenen Rasse und der Traditionen erfüllt werden. In der Tat ist festzustellen, dass in diesen Kreisen die Boden- und Klimaverhältnisse, die Haltungsmethoden, der Viehbesatz und die vorherrschende Flora ähnlich oder sogar identisch sind, dass mit derselben Rasse „Marinhoa“, denselben landwirtschaftlichen Verfahren sowie demselben Bewirtschaftungs- und Fütterungssystem gearbeitet wird und somit ein Produkt erzeugt wird, dessen physische, chemische und geschmackliche Eigenschaften vollständig mit denen des „Carne Marinhoa“ identisch sind.

#### 3.3 *Ursprungsnachweis:*

Es geht um die Anwendung der Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 und der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 in Bezug auf den Ursprungsnachweis mit dem Ziel, die Verfahren klarer und deutlicher darzustellen, die von den Viehzüchtern sowie Schlacht-, Zerlege- und Verpackungsbetrieben eingehalten werden müssen, um den geografischen Ursprung des Erzeugnisses zu garantieren.

#### 3.4 *Etikettierung:*

Die bisherigen Vorschriften sind zu präzisieren und klarer zu formulieren, und es sollen Vorschriften erlassen werden, die die Nutzung des Werts und des Ansehens der Ursprungsbezeichnung durch Dritte verhindern und damit die Kopplung der Bezeichnung „g. U.“ mit Namen von Händlern oder anderen Marktteilnehmern verbieten. Es wird jedoch nicht verboten, dass solche Marken auf dem Etikett des Erzeugnisses aufgeführt werden.

Darüber hinaus wurden einige redaktionelle und sprachliche Änderungen an der gesamten Produktspezifikation vorgenommen.

EINZIGES DOKUMENT

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**„CARNE MARINHOA“**

**EG-Nr.: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006**

**g.g.A. ( ) g.U. ( X )**

#### 1. **Name:**

„Carne Marinhoa“

#### 2. **Mitgliedstaat oder Drittland:**

Portugal

#### 3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels:**

##### 3.1 *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

### 3.2 Beschreibung des Erzeugnisses gemäß der in Punkt 1 angegebenen Bezeichnung:

Sehr zartes und saftiges Fleisch von Rindern der Rasse „Marinhó“, die einen kräftigen Körperbau und ein längliches Kopfprofil aufweist. „Carne Marinhó“ hat eine Farbe, die von blassrosa beim Kalb bis dunkelrot bei ausgewachsenen Tieren reicht sowie eine feste und leicht feuchte Konsistenz, die auf die Saftigkeit hinweist. Auch die Farbe des Fetts reicht in Abhängigkeit vom Alter der Tiere von weiß bis gelb. Es kann in den Handel gebracht werden als:

- Kalb — Schlachtkörper und Teilstücke von im Alter von bis zu 8 Monaten geschlachteten Tieren. Schlachtkörpergewicht zwischen 70 und 180 kg.
- Jungrind — Schlachtkörper und Teilstücke von im Alter zwischen 8 Monaten und 12 Monaten geschlachteten Tieren. Schlachtkörpergewicht bis 240 kg.
- Rind — Schlachtkörper und Teilstücke von im Alter zwischen 12 Monaten und 30 Monaten geschlachteten männlichen und weiblichen Rindern. Schlachtkörpergewicht über 180 kg.
- Kuh — Schlachtkörper und Teilstücke von mehr als 30 Monate alten weiblichen Rindern. Schlachtkörpergewicht über 220 kg.
- Bulle — Schlachtkörper von mehr als 30 Monate alten männlichen Rindern. Schlachtkörpergewicht über 220 kg.

### 3.3 Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse):

Entfällt

### 3.4 Tierfutter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs):

Bei der in dem betreffenden geografischen Gebiet praktizierten Haltung der Marinhó-Rinder wird auf Grundlage natürlicher Weideflächen, die in dieser Region stark verbreitet sind, eine traditionelle Ernährung gewährleistet.

Bei Stallhaltung und entsprechend der Jahreszeit werden die Tiere mit Weidelgras, Mais (Fahnen), Getreidestroh und Heu aus dem landwirtschaftlichen Betrieb oder anderen Betrieben der Region gefüttert.

Es ist darüber hinaus gängige Praxis, die Tiere mit im landwirtschaftlichen Betrieb auf der Basis von Mais, Reis und anderen Getreiden oder anderen im Betrieb anfallenden pflanzlichen Nebenprodukten hergestellten "Mehlen" zu versorgen.

### 3.5 Herstellungsstufen, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen:

Die Tiere, aus denen das „Carne Marinhó“ hergestellt wird, müssen im festgelegten geografischen Gebiet geboren, aufgezogen und geschlachtet werden, wobei alle Tiere im Geburtenbuch und Nachkommen von Vater- und Muttertieren in das Herdbuch der Marinhó-Rasse eingetragen werden müssen.

### 3.6 Spezifische Regeln für das in Scheiben schneiden, das Reiben, die Verpackung usw.:

—

### 3.7 Spezifische Regeln für die Etikettierung:

Unabhängig von der Handelsaufmachung muss die Etikettierung unbedingt die Angabe „Carne Marinhó — Denominação de Origem Protegida“, das manipulationssicher und unverwischbar angebrachte Konformitätszeichen sowie das Logo von „Carne Marinhó“ enthalten.



Der Verkaufsbezeichnung „Carne Marinhoa DOP“ dürfen keine weiteren Hinweise oder Angaben hinzugefügt werden, einschließlich Händlermarken oder andere, auch wenn sie auf der Etikettierung angegeben sein dürfen.

**4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets:**

Das geografische Gebiet, in dem die Tiere, aus denen das „Carne Marinhoa“ hergestellt wird, geboren, aufgezogen und geschlachtet werden, umfasst: die Kreise Águeda, Albergaria-a-Velha, Anadia, Aveiro, Cantanhede, Coimbra, Estarreja, Figueira da Foz, Ílhavo, Mealhada, Mira, Montemor-o-Velho, Murto, Oliveira do Bairro, Ovar, Sever do Vouga, Soure und Vagos und darüber hinaus die Gemeinden Ul, Loureiro, Pinheiro da Bemposta und Palmaz im Kreis Oliveira de Azeméis.

**5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:**

**5.1 Besonderheit des geografischen Gebiets:**

Das geografische Gebiet ist eines der fruchtbarsten Gebiete Portugals, da es das Einzugsgebiet der Flüsse Vouga, Águeda und Antuã umfasst. Das Gebiet von Marinhoa ist gekennzeichnet durch seine gut durchfeuchteten Böden mit flachen Grundwasserspiegeln, die sehr fruchtbar und bestens als Weideland geeignet sind. In den weniger feuchten Gebieten wird vorwiegend Getreide, insbesondere Mais, angebaut. Die Eigenschaften dieser Böden erschweren die Mechanisierung, da sie den Einsatz von großen und für die Arbeit auf schweren Böden ausreichend starken Rindern erforderte, wodurch ihnen eine doppelte Bedeutung zukam, nämlich als Arbeits- und als Fleischtiere.

Die vorhandenen Bedingungen lassen es zu, dass die Tiere auf kleinen Geländeabschnitten frei weiden oder auf Basis von Grünland- und Getreideprodukten ernährt werden.

**5.2 Beschreibung des Erzeugnisses:**

Das sehr gut an das Gebiet angepasste Marinhão-Rind wurde ursprünglich doppelt genutzt, nämlich als Arbeits- und als Fleischtier. Gegenwärtig und obwohl die traditionellen Kulturen und Ernährungsweisen weiter beibehalten wurden, werden die Rinder nicht mehr zur Arbeit eingesetzt, so dass die Rasse im Hinblick auf ihre bessere Eignung zur Fleischproduktion verbessert wurde.

Die Marinhão-Rinder haben einen Körperbau und körperliche Eigenschaften, die ganz klar mit den schweren Böden in dem Gebiet und der unter diesen Bedingungen charakteristischen Haltung in Verbindung zu bringen sind.

Die mit diesem Produktionssystem erzeugten Schlachtkörper sind verhältnismäßig groß. Das bei der Zerlegung dieser Schlachtkörper gewonnene Fleisch hat eine Farbe, die von blassrosa beim Kalb bis dunkelrot bei ausgewachsenen Tieren reicht sowie eine feste und leicht feuchte Konsistenz. Die Farbe des Fetts reicht in Abhängigkeit vom Alter der Tiere von weiß bis gelb.

Es handelt sich um ein äußerst saftiges und schmackhaftes Fleisch.

**5.3 Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.):**

Die Boden- und Klimaverhältnisse im Erzeugungsbereich sowie die Rassemerkmale und die Art der natürlichen Ernährung liefern mittelgroße bis große Tiere mit teilweise für das Schlachtalter schweren Schlachtkörpern mit wenig Innen- und Deckfett, aber mit besonderen geschmacklichen Eigenschaften. Sie sind sehr saftig und zart, haben einen kräftigen Geschmack, eine feste Struktur und eine kaufreundliche Konsistenz und darüber hinaus ein charakteristisches Aroma und einen charakteristischen, nicht zu intensiven Geschmack, die beide hundertprozentig auf den Umweltbedingungen und der natürlichen Ernährung bei freier Weidehaltung oder bei der Fütterung der in Ställen gehaltenen Tiere basieren.

**Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation:**

(Artikel 5 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006)

[http://www.gpp.pt/Valor/doc/CE\\_Carne\\_marinhoa\\_DOP.pdf](http://www.gpp.pt/Valor/doc/CE_Carne_marinhoa_DOP.pdf)