

Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2003/C 206/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g.U. () g.g.A. (x)

Einzelstaatliches Aktenzeichen: 61

1. Zuständige Stelle des Mitgliedstaates

Name: 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.

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

Tel. (34) 913 47 53 94

Fax (34) 913 47 54 10

2. Antragstellende Vereinigung

2.1 Name: Cooperativa Comarcal del Campo, Miraflores

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

Tel. (34) 918 44 54 77

2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) andere ()

3. Art des Erzeugnisses: Frisches Fleisch, Klasse 1.1.

4. Beschreibung des Erzeugnisses

(Spezifikation gemäß Artikel 4 Absatz 2)

4.1 Name: Carne de la Sierra de Guadarrama.

4.2 Beschreibung: Die geografische Angabe schützt das Fleisch von Fleischrindern der Rassen Avileña-Negra Ibérica, Limousin, Charolais und Kreuzungen derselben.

Die Rasse Avileña-Negra Ibérica ist eine einheimische Rasse mit hochwertigem Fleisch, die aus den Gebirgsregionen im Inneren der Iberischen Halbinsel stammt, in denen sich auch das Erzeugungsbereich des durch die geografische Angabe geschützten Fleisches „Carne de la Sierra de Guadarrama“ befindet.

Der Anteil der Tiere der Rasse Avileña-Negra Ibérica an den Mutterkühen ist mit 60 % beträchtlich.

In den letzten Jahrzehnten hat sich gezeigt, dass die Rassen Limousin und Charolais perfekt an das geografische Gebiet der geschützten geografischen Angabe „Carne de la Sierra de Guadarrama“ angepasst sind.

Die Schlachttiere werden nach Alter und Fütterungsart eingeteilt:

Ternera (Kuhkalb): ein im Alter von mindestens fünf Monaten entwöhntes weibliches Tier mit einem Schlachalter von höchstens vierzehn Monaten, das mindestens drei Monate vor der Schlachtung intensiv gemästet wurde und ein Mindestgewicht von 150 kg/Schlachtkörper aufweist.

Añojo (Jährling): ein im Alter von mindestens fünf Monaten entwöhntes Tier mit einem Schlachalter von höchstens sechzehn Monaten, das mindestens drei Monate vor der Schlachtung gemästet wurde und ein Mindestgewicht von 225 kg/Schlachtkörper aufweist.

Cebón (Mastkalb): ein im Alter von mindestens einem Monat kastriertes, im Alter von mindestens fünf Monaten entwöhntes männliches Tier mit einem Schlachalter von höchstens achtzehn Monaten.

Die geschützten Erzeugnisse weisen folgende Merkmale auf:

Ternera: hellrotes oder rosafarbenes Fleisch, weißes, gleichmäßig verteiltes Fett, feste Muskeln und leicht feucht.

Añojo: hellrotes bis leuchtend purpurrotes Fleisch, weißes bis cremefarbenes Fett, berührungsfeste Muskeln, leicht feucht, feine Textur.

Cebón: Fleisch mit cremefarbenem Fett, feste Muskeln, leicht feucht und mit Fett durchwachsen, jedoch ohne größere Fettansammlungen.

Die Fleischigkeit entspricht den Klassen E, U und R und die Fettabdeckung den Klassen 2, 3 und 4. Der pH-Wert des Fleisches muss unter 6 liegen. Das Abhängen des Fleisches muss mindestens 24 Stunden und die Fleischreifung mindestens fünf Tage dauern.

- 4.3 *Geografisches Gebiet:* Das Erzeugungsgebiet umfasst die folgenden ländlichen Bezirke der Autonomen Region Madrid: Lozoya-Somosierra, Teile des Bezirkes Guadarrama, des Stadtgebiets von Madrid, des Bezirkes Campiña sowie des Südwestens.

Das Schlachtungs- und Verarbeitungsgebiet umfasst die gesamte Autonome Region Madrid.

- 4.4 *Ursprungsnachweis:* Die folgenden Merkmale gelten als Nachweis für den Ursprung des Fleisches in der Sierra de Guadarrama: das geschützte Fleisch muss von Rindern aus Betrieben stammen, die in Register für Mutterkuhhaltungs- und Mastbetriebe eingetragen sind.

Die Rinderhaltungsbetriebe müssen sich im angegebenen Erzeugungsgebiet befinden, und die geschützten Kälber müssen in den genannten Betrieben geboren und aufgezogen werden.

Die Kälber müssen mit einer Ohrmarke mit dem Emblem der geschützten Angabe gekennzeichnet sein.

Die Schlachtung und Verarbeitung muss in Schlachthöfen, Zerlegungs- und Verpackungsräumen stattfinden, die in den Gewerberegistern der Aufsichtsbehörde eingetragen sind.

Die Aufsichtsbehörde entscheidet durch ihre Inspektoren über die Eignung des Fleisches für die g.g.A.

- 4.5 *Herstellungsverfahren*: Das Fleisch muss von in diesem Gebiet geborenen Fleischrindern der Rassen Avileña-Negra Ibérica, Limousin, Charolais und Kreuzungen derselben stammen.

Die Klimaverhältnisse erlauben es, das Vieh von Frühling bis Herbst auf den Hochgebirgsweiden zu halten. Wegen des Frosts müssen die Tiere im Winter zwar auf Weiden in geringeren Höhen getrieben werden, sie halten sich aber dennoch das ganze Jahr lang im Freien auf.

Die Herstellung erfolgt in zwei Stadien:

- Milchstadium: bis zur Entwöhnung (5 bis 6 Monate). Ernährung mit Muttermilch und Viehfutter, Aufenthalt auf der Weide zusammen mit der Mutter
- Wachstums- und Maststadium: von der Entwöhnung bis zur Schlachtung (12—18 Monate). In den drei Monaten vor ihrer Schlachtung werden die Tiere intensiv gemästet, wobei das verwendete Mastfutter von der Aufsichtsbehörde genehmigt werden muss. Außer in dieser letzten Phase halten sich die Tiere in diesem Stadium so lange und so oft wie möglich auf der Weide auf, um die natürlichen Ressourcen des Gebietes zu nutzen, und nur, wenn diese knapp werden, wird ihr Futter durch genehmigtes Mastfutter ergänzt. Die von der g.g.A. erfassten Tiere werden getrennt von den nicht erfassten Tieren in zugelassenen Schlachtbetrieben geschlachtet. Das Abhängen des Fleisches muss mindestens 24 Stunden und die Fleischreifung mindestens fünf Tage dauern.

Das Schlachalter der unter der geschützten geografischen Angabe „Sierra de Guadarrama“ registrierten Tiere beträgt:

- Ternera: Schlachtung spätestens mit 14 Monaten
 - Añejo: Schlachtung spätestens mit 16 Monaten
 - Cebón: Schlachtung spätestens mit 18 Monaten
- 4.6 *Zusammenhang*: In der Gebirgsregion Sierra de Madrid (oder Sierra de Guadarrama) hat die Haltung von Fleischrindern Tradition. Die Tiere nützen die Weideflächen — natürliche Ressourcen, die sich Jahr für Jahr erneuern — bestmöglich aus und grasen frei in den Wäldern und auf den Weiden. Das Fleisch aus dieser traditionellen Rinderhaltung ist schmackhaft und zart und wurde von den Verbrauchern von je her gelobt und geschätzt.

Durch diese Form der Extensivweide, wo sich Wälder und ausgewogenes Weideland abwechseln, wird zur Erhaltung der Natur beigetragen, da Brände vermieden bzw. deren verheerende Folgen verringert werden können.

Wie die zahlreichen historischen Belege zeigen, war das Leben im Erzeugungsgebiet der durch die g.g.A. geschützten Erzeugnisse schon immer an die Bergwelt angepasst und durch eine auf Rinderhaltung basierende Selbstversorgungswirtschaft gekennzeichnet.

Das Erzeugungsgebiet ist die Gebirgsregion Sierra de Madrid, die aufgrund ihrer orografischen und klimatischen Gegebenheiten ein ideales Viehzuchtgebiet ist. Das Gebiet ist wegen seiner unebenen und mit landwirtschaftlichem Gerät schlecht zu bearbeitenden, nicht sehr fruchtbaren Böden sowie wegen des rauen Klimas für die Landwirtschaft wenig geeignet.

Traditionsgemäß wurden in der Gebirgsregion Rinder der aufgrund ihres Lebensraumes unter dem Namen „Serrana“ (Gebirgrasse) bekannten Rasse Avileña-Negra Ibérica gehalten, die als Arbeitstiere, vor allem zum Transport von (in der Sierra de Madrid reichlich vorhandenen) Steinen eingesetzt wurden.

Diese Tiere wurden immer weniger als Arbeitstiere eingesetzt, was der Umstellung auf Fleisch-erzeugung Vorschub leistete. Die natürlichen Ressourcen des Gebietes, sowohl Wiesen als auch Weideflächen, bieten genug Futtermittel für die Haltung von Fleischrindern. Durch ihre Robustheit konnte die Rasse Avileña-Negra Ibérica in der Sierra de Madrid Fuß fassen und wurde dort schließlich zur vorherrschenden Art. Vor einigen Jahrzehnten wurden andere Genotypen zur Verbesserung eingeführt. Die besten Kreuzungsergebnisse werden mit Limousin- und Charolais-Rindern erzielt, die sich auch am besten an die Gegebenheiten des Erzeugungsgebietes anpassen.

Durch das günstige Klima können sich die Tiere praktisch das ganze Jahr lang auf den Weideflächen aufhalten und die natürlichen Ressourcen nützen, die sogar in den Monaten mit rauerer Witterung den Hauptteil ihres Futters ausmachen.

Die Nachfrage nach diesem Qualitätsfleisch ist größer als das Angebot, da die Region Madrid ein großer Verbrauchermarkt ist. 100 % der Erzeugung werden verkauft; die Hälfte davon in der Hauptstadt Madrid, die andere Hälfte in den restlichen Gemeinden der Region.

Laut Bericht über die Kosten-Nutzen-Analyse der Absatzförderungskampagne für das Rindfleisch „Carne de la Sierra de Guadarrama“ vom Juni 2001, der nach Auswertung der Ergebnisse der Absatzförderungs- und Informationskampagne für dieses Erzeugnis erstellt wurde, kennen gemäß den Daten des Nationalen Statistischen Instituts ca. 40 % der im untersuchten Gebiet (Region Madrid) ansässigen Bevölkerung die Bezeichnung „Carne de la Sierra de Guadarrama“.

Die Erzeugung nimmt jedes Jahr zu, doch die natürliche Umgebung für die Erzeugung des Fleisches „Carne de la Sierra de Guadarrama“ ist begrenzt. Außerdem wird versucht, durch ein extensives Erzeugungssystem hohe Fleischqualität zu erzielen. Diese Einschränkungen verhindern ein unkontrolliertes Anwachsen der Rinderzahl.

4.7 *Kontrolleinrichtung*

Name: Consejo Regulador de la I.G.P. „Carne de la Sierra de Guadarrama“

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

Tel. (34) 918 45 15 06

Die Aufsichtsbehörde erfüllt die Bestimmungen der Norm EN-45011.

4.8 *Etikettierung*: Jedes Stück Fleisch wird mit einem Stempel mit dem Emblem der g.g.A. und der Schlachtkörperklasse sowie einem nummerierten, nicht wiederverwendbaren und von der Aufsichtsbehörde genehmigten Etikett, das auf allen vier Vierteln jedes Schlachtkörpers angebracht wird, gekennzeichnet. Bei verpackten Stücken werden die Verpackungen mit nummerierten Etiketten oder Kontrolletiketten der Aufsichtsbehörde mit dem Emblem der g.g.A. versehen, auf denen die Art des Erzeugnisses (Termera, Añojo oder Cebón) und des Teilstückes sowie das Verpackungsdatum und das Haltbarkeitsdatum angegeben werden müssen.

4.9 *Einzelstaatliche Anforderungen*: Gesetz 25/1970 vom 2. Dezember.

EG-Nr.: ES/00124/2000.04.07.

Eingang des vollständigen Antrags: 27.6.2003.
