

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

(2012/C 71/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου ⁽¹⁾. Η δήλωση ένστασης υποβάλλεται στην Επιτροπή εντός εξαμήνου από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΑΡΘΡΟ 9

«CARNE MARINHOA»

Αριθ. ΕΚ: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

ΠΓΕ () ΠΟΠ (X)

1. Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά η τροποποίηση:

- Ονομασία του προϊόντος
- Περιγραφή του προϊόντος
- Γεωγραφική περιοχή
- Απόδειξη της καταγωγής
- Μέθοδος παραγωγής
- Δεσμός
- Επισήμανση
- Εθνικές απαιτήσεις
- Άλλο (να προσδιοριστεί)

2. Τύπος τροποποίησης/-ων:

- Τροποποίηση του ενιαίου εγγράφου ή της σύνοψης
- Τροποποίηση των προδιαγραφών της καταχωρισθείσας ΠΟΠ ή ΠΓΕ για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ούτε ενιαίο έγγραφο ούτε σύνοψη
- Τροποποίηση των προδιαγραφών που δεν απαιτεί τροποποίηση του δημοσιευμένου ενιαίου εγγράφου [άρθρο 9 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]
- Προσωρινή τροποποίηση των προδιαγραφών λόγω της επιβολής υποχρεωτικών υγειονομικών ή φυτοϋγειονομικών μέτρων από τις δημόσιες αρχές [άρθρο 9 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

⁽¹⁾ ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

3. Τροποποίηση/-εις:

3.1. Περιγραφή του προϊόντος:

Στόχος είναι να καταστεί δυνατή η εμπορική διάθεση του προϊόντος «Carne Marinhoa» αναλόγως της κλάσης, ηλικίας και βάρους που προβλέπονται στην ισχύουσα νομοθεσία και αντιστοιχούν στο πραγματικό βάρος των ζώων κατά τη σφαγή τους, δεδομένου ότι έχει εφαρμοστεί γενετική βελτίωση των ζώων ώστε να ευνοηθεί η ικανότητά τους για παραγωγή κρέατος σε σχέση με την ικανότητα για εργασία.

Οι διάφορες ονομασίες των κλάσεων του προϊόντος σύμφωνα με την ηλικία και το βάρος των ζώων κατά τη σφαγή είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

3.2. Γεωγραφική περιοχή:

Οι κτηνοτρόφοι των δήμων Coimbra, Figueira da Foz, Montemor-o-Velho και Soure, οι οποίοι γειτνιάζουν με τη γεωγραφική περιοχή παραγωγής του προϊόντος «Carne Marinhoa» υπέβαλαν στην ομάδα παραγωγών που διαχειρίζεται την ονομασία προέλευσης αίτημα για διεύρυνση της εν λόγω περιοχής, υποστηρίζοντας ότι πληρούνται όλες οι προϋποθέσεις που απαιτούνται για την παραγωγή του προϊόντος, ιδίως όσον αφορά τη διατροφή, τη διαχείριση, την πυκνότητα των ζώων, το σύστημα εκμετάλλευσης, τη φυλή που συνδέεται με αυτό και την παράδοση. Πράγματι, διαπιστώνεται ότι οι εδαφοκλιματικές συνθήκες, οι τεχνικές εκτροφής, η πυκνότητα των κοπαδιών, η επικρατούσα χλωρίδα, η ίδια η φυλή «Marinhoa», οι γεωργικές πρακτικές και το σύστημα εκμετάλλευσης και διατροφής είναι παρεμφερείς, έως και ταυτόσημες, σε αυτούς τους δήμους και αυτοί επομένως διαχειρίζονται ένα προϊόν το οποίο παρουσιάζει φυσικοχημικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά ταυτόσημα από κάθε άποψη με αυτά του προϊόντος «Carne Marinhoa».

3.3. Απόδειξη της καταγωγής:

Στόχος είναι η εφαρμογή των διατάξεων των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 510/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1898/2006 όσον αφορά την απόδειξη προέλευσης, εκθέτοντας με σαφή και ρητό τρόπο τις διαδικασίες που οφείλουν να εφαρμόζουν οι κτηνοτρόφοι και οι επιχειρήσεις σφαγής, τεμαχισμού και συσκευασίας ώστε να εξασφαλίζονται οι απαραίτητες εγγυήσεις όσον αφορά τη γεωγραφική προέλευση του προϊόντος.

3.4. Επισήμανση:

Οι προγενέστερες διατάξεις διευκρινίζονται και επαναδιατυπώνονται επιπλέον, ζητείται η έγκριση διατάξεων που έχουν ως στόχο να αποφεύγεται η εκμετάλλευση από τρίτους της αξίας και του γοήτρου της ονομασίας προέλευσης, απαγορεύοντας τη σύνδεση της ΠΟΠ με τα ονόματα διανομέων και άλλων συμμετεχόντων. Ωστόσο, δεν απαγορεύεται η αναγραφή ενδείξεων αυτού του τύπου στην ετικέτα του προϊόντος.

Επιπλέον, το σύνολο των προδιαγραφών υποβλήθηκε σε ορισμένες βελτιώσεις συντακτικού ή γλωσσικού χαρακτήρα.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/2006 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

«CARNE MARINHOA»

Αριθ. ΕΚ: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

ΠΠΕ () ΠΟΠ (X)

1. Ονομασία:

«Carne Marinhoa»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα:

Πορτογαλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου:

3.1. Τύπος προϊόντος:

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγίων)

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1:

Κρέας πολύ τρυφερό και χυμώδες, λαμβανόμενο από βοοειδή της φυλής *Marinhoa*, που χαρακτηρίζονται από τη μεγάλη σωματική διάπλαση και το μακρύ ρύγχος. Το χρώμα του προϊόντος «*Carne Marinhoa*» ποικίλλει από το ανοιχτορόδινο στο μοσχάρι έως το βαθυκόκκινο στα ενήλικα ζώα. Η σύστασή του είναι σφικτή και ελαφρώς υγρή, αποτέλεσμα του γεγονότος ότι το κρέας είναι χυμώδες. Το χρώμα του λίπους ποικίλλει από το λευκό έως το ανοιχτοκίτρινο, αναλόγως της ηλικίας των ζώων. Το προϊόν διατίθεται στο εμπόριο υπό τις ακόλουθες μορφές:

- *Vitela* (μοσχάρακι) — σφάγια ή τεμάχια προερχόμενα από ζώα που έχουν σφαγεί το αργότερο στην ηλικία των 8 μηνών. Βάρος σφαγίου 70 kg έως 180 kg.
- *Vitelão* (μοσχάρι) — σφάγια ή τεμάχια προερχόμενα από ζώα τα οποία έχουν σφαγεί σε ηλικία 8 έως 12 μηνών. Βάρος σφαγίου έως 240 kg.
- *Novilho* (νεαρό βοοειδές) — σφάγια ή τεμάχια προερχόμενα από αρσενικά ή θηλυκά ζώα τα οποία έχουν σφαγεί σε ηλικία 12 έως 30 μηνών. Βάρος σφαγίου μεγαλύτερο από 180 kg.
- *Vaca* (αγελάδα) — σφάγια ή τεμάχια προερχόμενα από θηλυκά ζώα ηλικίας μεγαλύτερης των 30 μηνών. Βάρος σφαγίου μεγαλύτερο από 220 kg.
- *Touro* (ταύρος) — σφάγια ή τεμάχια προερχόμενα από αρσενικά ζώα ηλικίας μεγαλύτερης των 30 μηνών. Βάρος σφαγίου μεγαλύτερο από 220 kg.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα):

Δεν έχει εφαρμογή.

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης):

Η εκτροφή βοοειδών της φυλής «*Marinhoa*», όπως εφαρμόζεται εντός της συγκεκριμένης γεωγραφικής περιοχής, προσφεύγει πάντοτε στην παραδοσιακή διατροφή, η οποία βασίζεται στους παραδοσιακούς βοσκοτόπους που αφθονούν στην περιοχή.

Σε συνθήκες σταυλισμού, αναλόγως της εποχής του έτους, η διατροφή των ζώων βασίζεται στην κτηνοτροφική αίρα, τον αραβόσιτο (φύλλα), το άχυρο σιτηρών και τον σανό που προέρχονται από την ίδια τη γεωργική εκμετάλλευση ή άλλες εκμεταλλεύσεις της περιοχής.

Είναι επίσης σύνηθες να χορηγούνται στα ζώα άλευρα παραγόμενα στη γεωργική εκμετάλλευση με βάση τον αραβόσιτο, το ρύζι και άλλα σιτηρά και υποπροϊόντα φυτικής προέλευσης παρόντα στην εκμετάλλευση.

3.5. Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής:

Τα ζώα από τα οποία προέρχεται το προϊόν «*Carne Marinhoa*» πρέπει να έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, να είναι εγγεγραμμένα στο βιβλίο γεννήσεων και να έχουν γεννηθεί από γονείς οι οποίοι να είναι αμφότεροι εγγεγραμμένοι στο γενεαλογικό βιβλίο της φυλής «*Marinhoa*».

3.6. Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.:

—

3.7. Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση:

Ανεξαρτήτως της μορφής εμπορικής παρουσίασης, η ετικέτα πρέπει υποχρεωτικά να φέρει την ένδειξη «*Carne Marinhoa — Denominação de Origem Protegida*», το σήμα συμμόρφωσης, τοποθετημένο με απαραβίαστο και ανεξίτηλο τρόπο, καθώς και το λογότυπο της ονομασίας «*Carne Marinhoa*».



Απαγορεύεται η προσθήκη στην ονομασία πώλησης «AOP — Carne Marinhoa» οποιασδήποτε άλλης ένδειξης ή αναφοράς, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται τα σήματα των διανομέων ή άλλων επιχειρήσεων, παρόλο που αυτά μπορούν να εμφανίζονται στην ετικέτα.

4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή στην οποία έχουν γεννηθεί, εκτραφεί και σφαγεί τα ζώα από τα οποία προέρχεται το προϊόν «Carne Marinhoa» είναι η ακόλουθη: οι δήμοι 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 και Vagos και, επιπλέον, τα διαμερίσματα Ul, Loureiro, Pinheiro da Bemposta και Palmaz, που ανήκουν στο δήμο Oliveira de Azeméis.

5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή:

5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής:

Η γεωγραφική περιοχή είναι μία από τις γονιμότερες περιοχές της Πορτογαλίας, καθώς περιλαμβάνει τις υδρολογικές λεκάνες των ποταμών Vouga, Águeda και Antuã. Η περιοχή Marinhoa χαρακτηρίζεται από εδάφη πολύ κατακλυσμένα με υπόγεια ύδατα μικρού βάθους, πολύ γόνιμα και με μεγάλη ικανότητα παραγωγής χορτονομών. Στα λιγότερο κατακλυσμένα τμήματα επικρατούν οι καλλιέργειες σιτηρών, ιδίως ο αραβόσιτος. Τα χαρακτηριστικά αυτών των εδαφών δυσχεραίνουν την χρήση μηχανημάτων για το λόγο αυτό χρειάζονταν ένα βοοειδές με υψηλό ανάστημα και ικανό να εργάζεται σε πολύ βαριά εδάφη, επιλεγόμενο σύμφωνα με το διπλό κριτήριο της ικανότητάς του για εργασία και για παραγωγή κρέατος.

Οι υφιστάμενες συνθήκες επιτρέπουν στα ζώα να βόσκουν ελεύθερα σε μικρά αγροτεμάχια ή να λαμβάνουν σιτηρέσιο βασικό στην παραγωγή χορτονομής και σιτηρών.

5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος:

Αρχικά, τα βοοειδή της φυλής «Marinhoa», πολύ καλά προσαρμοσμένα στην περιοχή, εκτρέφονταν για τη διπλή ικανότητά τους για εργασία και για παραγωγή κρέατος. Σήμερα, παρόλο που οι καλλιέργειες και η παραδοσιακή διατροφή έχουν διατηρηθεί, τα βοοειδή δεν χρησιμοποιούνται πλέον για την εργασία και η βελτίωση της φυλής επικεντρώθηκε πλέον στη βελτίωση της ικανότητας κρεατοπαραγωγής.

Τα βοοειδή της φυλής «Marinhoa» παρουσιάζουν μορφολογία και σωματικούς δείκτες που συνδυάζονται εύκολα με τον βαρύ τύπο των εδαφών της περιοχής και με το σύστημα εκτροφής που είναι ειδικά προσαρμοσμένο στις εν λόγω συνθήκες.

Τα σφάγια που λαμβάνονται σε αυτό το σύστημα παραγωγής είναι αναλογικά μεγάλου μεγέθους. Το κρέας που λαμβάνεται από τον τεμαχισμό των εν λόγω σφαγίων έχει χρώμα που ποικίλλει από το ανοιχτορόδινο στο μοσχάρι έως το βαθυκόκκινο στα ενήλικα ζώα. Η σύστασή του είναι σφικτή και ελαφρώς υγρή. Το χρώμα του λίπους ποικίλλει από το λευκό έως το ανοιχτοκίτρινο, αναλόγως της ηλικίας των ζώων.

Είναι κρέας πολύ χυμώδες και εύγεστο.

5.3. Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ):

Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής, καθώς και τα χαρακτηριστικά της φυλής και ο τύπος διατροφής της, αποτελούμενος από στοιχεία φυσικής προέλευσης, δημιούργησαν ζώα μεσαίας έως μεγάλης διάπλασης των οποίων τα σφάγια είναι ενίοτε βαριά σε σχέση με την ηλικία των ζώων κατά τη σφαγή, έχουν λίγο εσωτερικό και εξωτερικό λίπος (κοιλότητων και επικάλυψης), αλλά επίσης ιδιαίτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, είναι πολύ τρυφερά και χυμώδη, με έντονη γεύση, σφικτή υφή και ευχάριστη σύσταση κατά τη μάσηση και, ιδίως, χαρακτηριστικό άρωμα και γεύση, όχι υπερβολικά έντονα, οφειλόμενα πλήρως στο περιβάλλον και στη φυσική διατροφή που προέρχεται από λειμώνες ελεύθερης βοσκής ή χορηγείται στα ζώα όταν βρίσκονται σε συνθήκες σταλισμού.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών:

[Άρθρο 5 παράγραφος 7 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006]

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