

## OTROS ACTOS

## COMISIÓN

**Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 6, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios**

(2007/C 255/21)

Esta publicación otorga un derecho de oposición a la solicitud de modificación con arreglo al artículo 7 del Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo <sup>(1)</sup>. Las declaraciones de oposición deben llegar a la Comisión en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación.

## SOLICITUD DE MODIFICACIÓN

## REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

**Solicitud de modificación con arreglo al artículo 9 y al artículo 17, apartado 2**

«CARNALENTEJANA»

Nº CE: PT/PDO/117/0209/08.04.2002

DOP ( X ) IGP ( )

**Modificación o modificaciones solicitada(s)**

*Apartado(s) del pliego de condiciones:*

- Nombre del producto
- Descripción del producto
- Zona geográfica
- Prueba del origen
- Método de obtención
- Vínculo
- Etiquetado
- Requisitos nacionales

*Modificación(es):*

## 1. Descripción del producto

Al objeto de adecuar su producto a la legislación nacional en vigor, en particular a las modificaciones realizadas a nivel de la clasificación de las canales de bovinos ligeros (Orden nº 363/2001, de 9 de abril de 2001), la Agrupación de Productores solicitó la modificación de este capítulo, justificando debidamente las modificaciones solicitadas.

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

Por otra parte, ante las nuevas tendencias del mercado, y con el fin de adecuar la forma de presentación del producto a los usos y preferencias de los consumidores, la Agrupación decidió diversificar además la forma de presentación comercial del producto. Así pues, la misma CARNALENTEJANA pasará a estar disponible en forma de piezas picadas, moldeadas, enrolladas, en dados, en tiras, etc., que se presentan envasadas en bandejas termoformadas u otro material adecuado, en atmósfera controlada, al vacío o congeladas mediante proceso de congelación rápida, en las que la CARNALENTEJANA representa, como mínimo y obligatoriamente, el 95 % del peso del producto final. Habida cuenta de que todo el proceso productivo se efectúa en la región de origen, es posible realizar una trazabilidad completa y un control riguroso del uso de la Denominación de Origen Protegida, ofreciendo una forma de presentación genuina y con la calidad habitual del producto, sin decepcionar al consumidor ni frustrar sus expectativas. Por las razones expuestas, la Agrupación solicitó al Estado portugués las modificaciones de la forma de presentación del producto, justificándolas debidamente.

## 2. Zona geográfica

Los productores de algunos concejos limítrofes de la zona geográfica de producción de «Carnalentejana» solicitaron a la Agrupación de Productores que gestiona la Denominación de Origen la ampliación de esta zona, partiendo de la base de que todas las condiciones exigidas para la obtención del producto, en particular en lo relativo a la alimentación, método de cría, carga ganadera, sistema de explotación, raza asociada y elementos tradicionales, se cumplen también en sus concejos. Dicha solicitud fue certificada por la Agrupación de Productores y documentada a través de la elaboración de una evaluación-estudio presentada al Estado portugués y aprobada por éste.

Debido a que en el acto de constitución del expediente se utilizó exclusivamente el criterio administrativo para delimitar la zona geográfica de producción, hoy se constata que, de hecho, no se consideraron ciertas zonas contiguas, que cuentan con las mismas condiciones edafoclimáticas, las mismas técnicas de cría, la misma carga ganadera y flora dominante, la misma raza, las mismas prácticas agrícolas y el mismo sistema de explotación, y que dan lugar, por lo tanto, a un producto cuyas características físicas, químicas y sensoriales son absolutamente idénticas a la «Carnalentejana», si bien los productores actualmente no incluidos sufren perjuicios económicos de importancia, puesto que su producto no se comercializa bajo la misma denominación que el de sus vecinos.

## 3. Método de obtención

Las modificaciones solicitadas se refieren a la posibilidad de presentar la carne, debidamente envasada, en atmósfera controlada, al vacío o congelada mediante proceso de congelación rápida. Con el fin de garantizar la autenticidad y calidad del producto, asegurar la defensa de los intereses de los consumidores, hacer viable el control y permitir la rastreabilidad total del producto y del proceso, todas las operaciones de corte, transformación y envasado de la carne tienen que realizarse, al igual el nacimiento, cría, engorde y sacrificio de los animales y del despiece de las canales, en la zona geográfica delimitada. Sin embargo, se autoriza que algunas operaciones de transformación/envasado se realicen fuera de la zona geográfica mientras no exista en ésta una estructura de transformación capaz de responder a las exigencias de la Agrupación en materia de requisitos de higiene y seguridad alimentaria y de control de las operaciones. En estas circunstancias, el sistema de control se refuerza, se garantiza la rastreabilidad y se fija un límite máximo para el transporte de carne hasta una distancia de 500 km para de este modo evitar pérdida de calidad y hacer viable el control.

## 4. Etiquetado

La Agrupación de Productores solicitó la modificación de este capítulo con objeto de adecuarse a lo estipulado por la nueva legislación nacional y comunitaria en vigor. Independientemente de la forma de presentación comercial y del cumplimiento de los requisitos de etiquetado previstos por la legislación general, es obligatoria la utilización de la mención «CARNALENTEJANA — DOP», de la marca de certificación, del logotipo de la CARNALENTEJANA y del logotipo comunitario. En caso de que el producto se utilice como ingrediente de productos transformados, sólo es admisible en la etiqueta la indicación: «Elaborado a partir de CARNALENTEJANA — DOP» cuando se cumplan ciertos requisitos de autorización y control y esté expresamente prohibido el uso de la mención «CARNALENTEJANA — DOP» y del logotipo comunitario o de cualquier otra mención o indicación engañosa que explote la reputación de la DOP.

## RESUMEN

## REGLAMENTO (CE) Nº 510/2006 DEL CONSEJO

## «CARNALENTEJANA»

Nº CE: PT/PDO/117/0209/08.04.2002

DOP ( X ) IGP ( )

En el presente resumen figuran los principales datos del pliego de condiciones a efectos informativos.

## 1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
 Dirección: Av. Afonso Costa, 3  
 P-1949-002 Lisboa  
 Teléfono: (351) 21 844 22 00  
 Fax: (351) 21 844 22 02  
 Correo electrónico: idrha@idrha.min-agricultura.pt

## 2. Agrupación:

Nombre: CARNALENTEJANA — Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Alentejana, SA  
 Dirección: Estrada do Moinho Vento  
 P-7350-230 Elvas  
 Teléfono: (351) 268 639480  
 Fax: (351) 268 622455  
 Correo electrónico: caalentejo@mail.telepac.pt  
 Composición: Productores/transformadores ( X ) Otros ( )

## 3. Tipo de producto:

Clase 1.1: Carne fresca (y despojos)

## 4. Pliego de condiciones:

[resumen de los requisitos de conformidad con el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) nº 510/2006]

## 4.1 Nombre: «Carnalentejana».

## 4.2 Descripción: Medias canales, cuartos de canales, piezas envasadas al vacío o en atmósfera controlada, así como sus preparados, refrigerados o congelados, procedentes de animales de raza alentejana inscritos en el Libro de Nacimientos de la Raza Bovina Alentejana, con las siguientes características:

	Ternera	Añojo	Novilla	Novillo	Vaca	Toro
Edad de sacrificio	Hasta 6 meses	6 a 13 meses	Hembras entre 13 y 30 meses, no paridas	Machos entre 13 y 30 meses	Hembras de más de 30 meses	Machos de más de 30 meses
Peso de la canal	—	Hasta 180 kg		Más de 180 Kg	Más de 180 Kg	Más de 180 Kg
Conformación (*)	LA	LO	E.U.R.O.	E.U.R.O.	E.U.R.O.	E.U.R.O.

	Ternera	Añojo	Novilla	Novillo	Vaca	Toro
Grasa de las canales	Firme, no exudativa y de color variable, del blanco al amarillo. Se permiten las clasificaciones 1, 2 y 3. Las clasificaciones 4 y 5 se permiten en canales que se destinen al despiece					
Color de la carne	De rosa oscuro a rojo oscuro					
pH de la carne	Inferior a 6, 24 horas después del sacrificio					

(\*) Los novillos, novillas, toros y vacas con canales clasificadas como P pueden ser admitidos si se destinan al despiece.

Además de las formas de presentación tradicionales — canales, piezas enteras y piezas en lonchas, la CARNALENTEJANA puede presentarse en el comercio en forma de piezas picadas, moldeadas, enrolladas, en cubos, en tiras, etc., que se presentan envasadas en bandejas termoformadas o en otro material adecuado, en atmósfera controlada, al vacío o congeladas mediante proceso de congelación rápida, y en las que la CARNALENTEJANA representa, como mínimo y por norma, el 95 % del peso del producto final. En los preparados en que la CARNALENTEJANA se utiliza como ingrediente, se admite que la CARNALENTEJANA sea la única categoría de carne y represente, como mínimo, el 60 % del peso del producto final.

- 4.3 Zona geográfica: Teniendo en cuenta la distribución geográfica de la dehesa (*montado*) y de la raza bovina alentejana, la localización de las explotaciones agrícolas que, en consecuencia, pueden practicar el régimen de cría y manejo exigido, el saber hacer relativo a la cría y manejo de los animales, la normativa legal del sacrificio, despiece y obtención de canales, medias canales, piezas y transformados de carne de vacuno en general, las exigencias generales de control y trazabilidad impuestas a la carne de vacuno en general, las exigencias específicas de control y trazabilidad que se han impuesto los propios productores de CARNALENTEJANA, la necesidad de no defraudar a los consumidores habituales de CARNALENTEJANA, la necesidad absoluta de que se demuestre el origen geográfico y animal de cada pieza o de cada envase y la necesidad de poner a disposición del consumidor un productor genuino y fiable, la zona geográfica de nacimiento, cría y engorde de los animales, de sacrificio, obtención de canales, medias canales y cuartos de canal, de despiece y loncheado para obtención de piezas de mayor o menor dimensión, incluido el corte, de transformación de ciertas piezas en productos picados y productos transformados, y de envasado de las piezas y de los productos picados y de los transformados, queda naturalmente circunscrita a:

- todos los concejos del Distrito de Beja, Évora y Portalegre,
- los concejos de Alcácer do Sal, Alcochete, Grândola Montijo, Moita, Palmela, Setúbal, Santiago do Cacém y Sines, del Distrito de Setúbal,
- los concejos de Abrantes, Almeirim, Alpiarça, Benavente, Chamusca, Constância, Coruche, Golegã, Mação, Salvaterra de Magos, Santarém, Sardoal y Vila Nova da Barquinha, del Distrito de Santarém,
- los concejos de Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Proença-a-Nova y Vila Velha de Ródão, del Distrito de Castelo Branco.

- 4.4 Prueba del origen: El origen está sancionado por el uso. Existen trabajos iniciados hace más de 40 años en el ámbito de selección y mejora de la raza, existe un Libro Genealógico y una asociación de criadores de ganado de raza alentejana.

La carne sólo puede ser procedente de animales de raza alentejana inscritos en el Libro de Nacimientos de la Raza Bovina Alentejana, nacidos, criados y engordados en explotaciones localizadas en la zona geográfica definida y con las características exigidas y recogidas por la Agrupación. Todo el ciclo de producción, que incluye el sacrificio, el despiece, la transformación y el envasado, únicamente podrá ser efectuado por operadores sujetos a control por parte de la entidad reconocida al efecto. El control abarca todas las fases del ciclo de producción, es decir, desde el nacimiento e inscripción de los animales en el Libro de Nacimientos, pasando por la alimentación y cría, el sacrificio, el despiece, la transformación y el envasado. Se ha creado un sistema de trazabilidad total, que permite en todo momento establecer la relación entre el producto y el animal del que procede, a través del uso de la marca de certificación numerada.

- 4.5 Método de obtención: A partir de animales de raza alentejana, inscritos en el Libro de Nacimientos, e hijos de padres y madres inscritos en el Libro Genealógico de la Raza Bovina Alentejana, criados en sistema extensivo, con una carga ganadera inferior a 1,4 UGM/ha, conforme a las prácticas tradicionales de la región. Los terneros son amamantados por sus madres hasta los 6-9 meses, y su alimentación se complementa gradualmente con pastos y piensos concentrados autorizados por la Agrupación. Están definidas y tipificadas las categorías por edades para el sacrificio, así como las normas de alimentación y cría de los animales. La CARNALENTEJANA puede presentarse comercialmente en las diferentes formas establecidas en el pliego de condiciones: canales, piezas enteras y piezas en lonchas, transformados simples o preparados, con o sin vegetales, debidamente envasados, en atmósfera controlada, al vacío o congelados mediante proceso de congelación rápida. Con el fin de garantizar la autenticidad y calidad del producto, asegurar la defensa de los intereses de los consumidores, hacer viable el control y permitir la rastreabilidad total del producto y del proceso, además del nacimiento, cría, engorde y sacrificio y despiece de los animales, también todas las operaciones de corte, transformación y envasado de la carne tienen que realizarse en la zona geográfica delimitada. Sin embargo, se tolera que algunas operaciones de transformación/envasado se realicen fuera de la zona geográfica mientras que en ésta no exista una estructura de transformación capaz de responder a las exigencias de la Agrupación en materia de requisitos de higiene y seguridad alimentaria y de control de las operaciones. En estas circunstancias, el sistema de control se refuerza, se garantiza la rastreabilidad y se fija un límite máximo para el transporte de carne hasta una distancia de 500 km para de este modo evitar pérdida de calidad y hacer viable el control.
- 4.6 Vínculo: La raza alentejana se encuentra en explotaciones agropecuarias localizadas en la región del Alentejo y zonas limítrofes, con condiciones agroclimáticas marcadamente mediterráneas, con veranos secos y calientes y pastos espontáneos típicamente mediterráneos, lo que confiere a la carne características organolépticas diferenciadas. Los núcleos de producción se caracterizan normalmente por rebaños compuestos por varias docenas de vacas reproductoras, criadas en régimen extensivo, en explotaciones donde la producción pecuaria se efectúa normalmente en simbiosis con la producción de cereales. La complementariedad de estas dos producciones a lo largo del tiempo ha sido una constante. El aprovechamiento de las pajas y rastrojos de los cereales por parte de los bovinos alentejanos constituye una práctica normal e imprescindible para el mantenimiento de los efectivos cuando los pastos naturales comienzan a escasear, es decir, durante el periodo que se extiende desde el principio del verano hasta el invierno. Las zonas de pastoreo se localizan normalmente en las dehesas de encina y alcornoque, cuyas bellotas permiten disponer de una reserva alimentaria a partir del otoño, excelente complemento para la hierba, todavía de escaso valor nutritivo en esa época del año.
- 4.7 Estructura de control:

Nombre: CERTIALENTEJO — Certificação de Produtos Agrícolas, Lda  
 Dirección: Rua Diana de Liz — Horta do Bispo  
 Apartado 320  
 P-7006-804 Évora  
 Teléfono: (351) 26 676 95 64/5  
 Fax (351) 26 676 95 66  
 Correo electrónico: geral@certialentejo.pt

«CERTIALENTEJO — Certificação de Produtos Agrícolas, L.<sup>da</sup>» ha sido reconocida conforme a los requisitos de la Norma 45011:2001.

- 4.8 Etiquetado: Además de las menciones obligatorias que impone la legislación general, es obligatorio el uso:
- de la mención CARNALENTEJANA — Denominação de Origem Protegida,
  - de la marca de certificación, en la que figura el nombre del producto, el nombre del organismo de control y certificación y un número de serie que permite rastrear el producto,
  - del logotipo de la CARNALENTEJANA y del logotipo comunitario de las DOP, reproducidos a continuación:



En ningún caso el nombre de la empresa y dirección del productor o de la Agrupación de gestión podrán ser sustituidos por el nombre de cualquier otra entidad, aunque ésta sea la responsable del producto o de su comercialización.

Al nombre comercial — CARNALENTEJANA DOP — no podrá añadirse ninguna otra indicación ni mención, incluidas marcas de distribuidores u otras.

Los productos alimenticios en cuya elaboración se utilice CARNALENTEJANA pueden ser comercializados en envases que utilicen la mención «Elaborado a partir de CARNALENTEJANA — DOP», siempre que la CARNALENTEJANA, certificada como tal:

- constituya el componente exclusivo de la categoría «carne» en el producto final,
- constituya el componente mayoritario en peso en el producto final, y
- los usuarios de los productos con esta denominación protegida estén autorizados por la Agrupación de Productores responsable de la gestión.

La misma Agrupación es la responsable de inscribir a estos usuarios en registros específicos, los cuales, una vez recibida la autorización, tienen que ser controlados por el Organismo privado de Certificación y Control respecto al uso correcto de la denominación protegida en la etiqueta y a las cantidades utilizadas. En estas circunstancias, está prohibido el uso del logotipo comunitario y de cualquier otro logotipo o mención que abuse en beneficio propio de la reputación de la DOP.

---