

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2012/C 60/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006
„CORDEIRO MIRANDÊS”/„CANHONO MIRANDÊS”

EÜ nr: PT-PDO-0005-0787-12.08.2009

KGT () KPN (X)

1. Nimetus:

„Cordeiro Mirandês”/„Canhono Mirandês”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Portugal

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 1.1 Värske liha (ja rups)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Nimetusega „Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” tähistatakse kindlaksmääratud ja tõuraamatusse kantud Churra Galega Mirandesa tõugu, kuni nelja kuu vanuselt tapetud, traditsioonilise ekstensiivse süsteemi kohaselt sündinud ja kasvatatud mõlemast soost lammastelt saadud liha, mis on tükeldatud ja pakendatud määratletud geograafilises piirkonnas vastavalt spetsifikaadis sätestatud eeskirjadele.

Tapavanusest sõltumata pakutakse toodet „Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” müügiks kahel eri viisil:

- 1) rümpade või poolrümpadena;
- 2) pakendatult tervete tükkide või osadena.

Pärast tükeldamist peab ribitükkide keskmine paksus olema 2,5 cm.

Vastavalt geograafilises piirkonnas kasutatavale tootmismetodile on tootel „Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” järgmised omadused.

- a) Rümbe kaal: rümbad jaotatakse kaalu järgi A-, B- või C-kategooriasse vastavalt järgmisele tabelile:

Tabel

„Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” rümpade kategooriad

Kategooria	A	B	C
Rümbe kaal (kg)	4–7	7,1–10	10,1–12
Eluskaal (kg)	8,47–14,8	15–20,7	21–24,3
Keskmine vanus (päeva)	30	60	120

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

- b) Rasv: rasv on valget värvi, läikiv ja tihke ning selle paksus suureneb vähesel määral rümba kaalu kasvades. Rasv on mittevõietav ja sileda tekstuuriga.
- c) Organoleptilised omadused: liha on roosat värvi, äärmiselt pehme, mahlane, väga maitsev ja õrnalt marmorjas, st lihaskude sisaldab vaid vähesel määral rasva. Lihaskude on tihke, üsna mahlane ja pehme. Toote „Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” kolm kategooriat ei erine üksteisest märkimisväärselt ei mahlasuse, tihkuse, lõhna intensiivsuse ega üldise kvaliteedi poolest.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):*

Ei kohaldata

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):*

Söötamise korraldamine on tihedalt seotud toote „Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” kategooriasse jaotamisega. A-kategooriasse kuuluvad üksnes piimatalled, keda söödetakse ainult emapiimaga. Kolme nädala vanuselt hakkavad talled saama järk-järgult tahket sööta (nn karjatatavad talled) ning nad klassifitseeritakse vastavalt vanusele ja kaalule B- ja C-kategooriasse. Kui loomad on pidevalt karjamaal ja toituvad kohalikust taimestikust, antakse neile lisasöödana viljateri, mida täiendatakse nisuõlgede, loodusliku heina või kuivatatud kaeraga ning põllumajandusettevõttes toodetud kaera-, rukki- ja maisisöödaga. Kui nimetatud sööta ei toodeta asjaomases põllumajandusettevõttes piisavalt või kui valitsevad ekstreemsed tingimused (põud, looduskatastroofid, tulekahjud, hallad vms), võib sööta osta määratletud geograafilises piirkonnas asuvatest muudest põllumajandusettevõtetest. Ostetava sööda kogusele ei kehtestata piiranguid. Nimetatud sööta võib kasutada, tingimusel et:

- see ei ületa 50 % päevasest söödaratsioonist;
- söödakontsentraadi kogus ei ületa 35 % päevasest ratsioonist ning selle koostis vastab spetsifikaadis sätestatud nõuetele;
- nimetatud söödakontsentraadi tootmine ja loomadele jagamine toimub kontrollitult.

Loomade söödaks kasutatakse üksnes looduslikke tooteid. On keelatud kasutada selliseid tooteid, mis võivad mõjutada loomade kasvu või arengut, nagu hormoonid, antibiootikumid, sulfoonamiidid, anaboolsed steroidid, koktsidiostaatikumid ja muud keelatud tooted.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:*

Nimetust „Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” võib kasutada üksnes sellistelt loomadelt saadud liha puhul, kes on sündinud, keda on söödetud ja kasvatatud ning kes on tapetud määratletud geograafilises piirkonnas asuvates põllumajandusettevõtetes, mille tootjate rühm on registreerinud ja heaks kiitnud.

Heakskiidu saamine eeldab, et samaaegselt on täidetud kõik järgmised tingimused:

- tootjate põllumajandusettevõtted asuvad määratletud geograafilises piirkonnas;
- turustatavad loomad peavad olema asjakohaselt identifitseeritud ja kantud Churra Galega Mirandesa tõuraamatusse;
- rakendatav põllumajandustootmise viis vastab spetsifikaadis sätestatud nõuetele, eelkõige loomade sööta, tapakaalu ja -vanust hõlmavatele nõuetele;
- tootjad peavad järgima kehtestatud tootmiseeskirju ning ettenähtud kontrolli- ja sertifitseerimissüsteemi;
- tootjad annavad kirjaliku nõusoleku spetsifikaadi nõuete täitmiseks.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

Ei kohaldata.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Olenemata sellest, kuidas toode müüki pannakse, ja lisaks kohustuslikule sõnastusele peavad kõik tükid või pakendid olema asjakohaselt identifitseeritud ja varustatud järgmise teabega:

- „Cordeiro Mirandês – Denominação de Origem Protegida” või „Canhono Mirandês – Denominação de Origem Protegida”;
- toote logo;



- toodet turustava tootja või tootjate rühma nimi ja aadress;
- ELi logo (kui toode on kantud ELi registrisse);
- looma identifitseerimisnumber;
- vastavusmäärgis;
- rümba kategooria (A, B või C);
- tapmise kuupäev ja koht;
- aadress, kuhu saata kaebused ja teabenõuded.

Mitte mingil juhul ei tohi tootja nime või toodet turustava tootjate rühma nime ja aadressi asendada mis tahes muu organisatsiooni nimega isegi juhul, kui see vastutab toote eest.

Müüginime – „Cordeiro Mirandês DOP” või „Canhono Mirandês DOP” – ei tohi täiendada mis tahes muu viite ega märkega, k.a hulгимüügifirma või muude ettevõtete kaubamärgid.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Toote „Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” geograafiline tootmispiirkond hõlmab Bragança ringkonna valdasid (*concelhos*) Miranda do Douro, Mogadouro ja Vimioso.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Vahelduv pinnamood, keskmise või vähese viljakusega mullastik, vähesed ja aasta lõikes ebahühtlaselt jaotuvad sademed ning sügavates orgudes voolav vesi mõjutavad piirkonnas rakendatavat põllumajandussüsteemi. Piirkond jaguneb kaheks eraldiseisvaks, kuid omavahel põllumajanduslikult seotud alaks – kõrgtasandikuks ja nõlvadeks. Nõlvadel valitseb Vahemere piirkonnale omane põllumajandustava: viljeletakse viinamarju, oliive ja mandleid ning kasvatatakse kohalikku tõugu väikemäletsejaid. Kõrgtasandikul viljeletakse peamiselt teravilja ja söödataimi. Sealseid looduslikke heinamaid (*lameiros*) kasutatakse kohalike tõugude karjatamiseks ning loomad söövad ka kõrrepõldudel või kesasse jäetud viljapõldudel. Kõrgtasandiku rikkalikud sööda- ja karjamaad toidavad nii veiseid kui ka lambaid, kes võistlevad omavahel olemasolevate toiduvarude pärast. Lambad söövad enamasti vabalt karjamaadel liikudes kõrrepõldudel, harimata maal ja kesapõldudel kasvavaid looduslikke taimi ning ka Mirandési kõrgtasandiku mitmesuguste põõsaliikide väheseid lehti. Tõu nimetus, Churra Mirandesa, tuleneb selle tootmispiirkonna – Mirandési kõrgtasandiku – nimest ja nimetatud tõugu kasvatatakse tänapäeval Miranda do Douro, Vimioso ja Mogadouro valdades (*concelhos*). Nimetatud lambatõug on sama vana kui selle tootmispiirkonna ajalugu. Piirkonna hõivanud keldid ristasid Portugalis leiduvaid uttesid kaasatoodud jääradega ning sellest sündis esialgne tõug, millest pärinevad praegused nimetatud tõugu kuuluvad lambad. Churra Galega Mirandesa on väga vastupidav lambatõug, mis on suurepäraselt kohanenud Mirandési kõrgtasandiku ja Douro jõe suunas laskuvate nõlvade geograafiliste ja kliimatiliste tingimustega. Tõu morfoloogilised ja paljunemisega seotud omadused annavad tunnistust suurepärasest kohanemisest geograafilise piirkonna iseärasustega ja eespool kirjeldatud tootmisviisiga. Lühikesed ja tugevad

esijalad sobivad hästi pikkade vahemaade läbimiseks Mirandési kõrgtasandiku karjamaadel ning pikad, tugevate sõrgadega tagajalad annavad tunnistust kohandumisest kõrgtasandiku pinnamoega. Väikese-mööduline ja tugev kehaehitus, väikesed kõrvad ning paks vill kaitsevad looma talvekülma eest. Sellistes tingimustes on Churra Galega Mirandesa tõugu lammaste kasvatamine ja karjatamine tihedasti seotud perekonnatraditsioonide ning aastate jooksul kogutud oskusteabega. Nimetatud tõu oskusliku karjase tunneb ära võimest karja juhtida ja karjamaale viia. Churra Galega Mirandesa tõugu lammaste kasvatamise traditsiooni jätkumist Mirandési kõrgtasandikul on märkimisväärselt mõjutanud ka villatootmine, mis on piirkonnas endiselt majanduslikult olulisel kohal. Lambaliha on juba ammustest aegadest kuulunud kohalike toidulauale. Seega kuulub piirkonna elanike oskusteabe hulka ka võime tükeldada ja käsitseda liha ning jaotada rümpa viisil, mis annab tootele erilise maitse.

5.2. Toote eripära:

Toote erilisus on seotud loomatõu ning eriti tootmisviisi ja söödaga. Loomade tavapärase sööt põhineb kohalike ressursside kasutamisel. Selle tulemusena saadakse eriti pehme, mahlane ja mure liha, milles sisalduv rasv on tihke ja mittevõietav. Lihaskude on tihke ja lihaskoes leiduva rasva tõttu ühtlaselt marmorjas, mis omakorda annab tootele erilised organoleptilised omadused, nagu pehmuse ja mahlasuse. Toote „Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” ribitükke tükeldatakse üksikhaaval traditsioonilisel viisil. Ribitükkide keskmine paksus on ligikaudu 2,5 cm ja need tükeldatakse viisil, mis võimaldab ära kasutada rümpa parimad osad ning annab tootele „Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” selle erilise maitse, mida tarbijad hindavad.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Toote „Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” geograafiline tootmispiirkond, Mirandési kahtlemata Churra Mirandesa tõu peamiseks kasvatuspiirkonnaks. Toote hea maine on turul kinnistunud ja põhineb liha füüsikalistel ja organoleptilistel eriomadustel. Liha „Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” tootmine on tihedasti seotud piirkonna mullastiku- ja ilmastikutingimustega, mida iseloomustavad väheviljakas pinnas ja vähesed sademed. Need omadused soosivad ekstensiivset teraviljakasvatust ja soodustavad looduslike karjamaade kujunemist olemasoleva puistu ümber. Karjamaal söövad loomad harimata maal ja kesapäldudel kasvavaid looduslikke rohttaimi ning Mirandési kõrgtasandiku mitmesuguste põõsaliikide kasinaid lehti. Liikide hulka kuuluvad näiteks rohkeõieline luudpõõsas (*Cystisus multiflorum*), leetpõõsas (*Genista falcata*), vaigu-kiviroosik (*Cistus ladanifer*) ja lavendel (*Lavandula pedunculata*). Niidutaimedest on esindatud muu hulgas aaslaste (*Bromus commutatus*), roog-aruhein (*Festuca arundinacea*), *Gaudinia fragilis*, rebasesaba (*Alopecurus brachystachys*), *Vulpia bromoides* ja karjamaaraihein (*Lolium perenne*). Heina saadakse tavaliselt looduslikel niitudel kasvavatest taimedest ning õlgi üldiselt nisust või kaerast. Rukist, nisu ja otra antakse loomadele terade või jahuna. Nimetatud sööt koos tõu eriomaduste ja kohalike elanike karjatamistehnikaga annab tootele „Cordeiro Mirandês” või „Canhono Mirandês” ainulaadse välimuse, pehmuse ja mahlasuse, millest piirkonnas väga lugu peetakse.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

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