

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2007/C 255/21)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemus

"CARNALENTEJANA"

EY-nro: PT/PDO/117/0209/08.04.2002

SAN (X) SMM ()

Haettu muutos/haetut muutokset

Eritelmän kohta/kohdat:

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset

Muutos/muutokset:

1. Tuotteen kuvaus

Tuotteen saattamiseksi voimassa olevan kansallisen lainsäädännön ja erityisesti kevyiden naudanruhojen luokittelua koskevien muutosten mukaiseksi (ministeriön säädös N:o 363/2001, 9. huhtikuuta 2001), tuottajaryhmittymä on pyytänyt tämän luvun muuttamista ja perustellut hakemansa muutokset asianmukaisesti.

(¹) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Uusien markkinasuuntausten huomioimiseksi ja mukauttaakseen tuotteen tarjontamuodon kuluttajien tottumuksiin ja mieltymyksiin ryhmittymä on lisäksi päättänyt monipuolistaa tuotteen kaupallisia tarjontamuotoja. Näin ollen CARNALENTEJANA-lihaa on saatavilla myös hakattuna, jauhettuna, kääryleinä, kuutioina, suikaleina jne. pakkausrasioissa tai muusta soveltuvasta materiaalista valmistetuissa suojakaasu- tai tyhjiöpakkauksissa taikka pikajäädetytynä; CARNALENTEJANA-lihan osuus lopputuotteen painosta on vaatimusten mukaisesti vähintään 95 %. Koska koko tuotantoprosessi tapahtuu alkuperäalueella, voidaan varmistaa tuotteen täydellinen jäljitettävyys, suojatun alkuperänimityksen käytön tiukka valvonta sekä tuotteen alkuperäisen tarjontamuoto ja tavanomainen laatu siten, että kuluttajia ei johdeta harhaan eivätkä he pety odotuksissaan. Näiden syiden perusteella ryhmittymä on esittänyt Portugalin viranomaisille asianmukaisesti perustellun pyynnön tuotteen tarjontamuotoa koskevien tietojen muuttamiseksi.

2. Maantieteellinen alue

Eräiden "Carnalentejana-lihan" maantieteelliseen tuotantoalueeseen rajoittuvien kuntien tuottajat ovat pyytäneet alkuperänimityksen haltijana olevalta tuottajaryhmittymältä kyseisen alueen laajentamista sillä perusteella, että kaikki vaaditut tuotantoedellytykset — erityisesti rehun, eläinten pitotavan, eläintheyden, maatalouskäytäntöjen, rodun ja perinteisen luonteen osalta — täyttyvät myös näissä kunnissa. Tuottajaryhmittymä tarkasteli kyseistä pyyntöä ja laati sen perusteella selvityksen Portugalin viranomaisille, jotka totesivat pyynnön olevan perusteltu.

Koska eritelmäsiakirjoja laadittaessa maantieteellinen tuotantoalue oli rajattu yksinomaan hallinnollisin perustein, voidaan todeta, että siinä ei ollut otettu huomioon tiettyjä lähialueita, joilla vallitsevat samanlaiset kasvillisuus-, maaperä- ja ilmasto-olosuhteet, joilla ovat käytössä samat eläinten pitomenetelmät ja maatalouskäytännöt ja joilla noudatetaan samaa eläintihyeyteen liittyvää vaatimusta ja kasvatetaan samaa rotua, minkä vuoksi niiltä sadulla tuotteella on täysin samat fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet kuin "Carnalentejana-lihalla". Kyseiset tuottajat eivät kuitenkaan tällä hetkellä kuulu suojan piiriin, ja heille aiheutuu tästä merkittävää taloudellista haittaa, koska he eivät voi pitää tuotettaan kaupan samalla nimityksellä kuin naapurinsa.

3. Tuotantomenetelmä

Haetut muutokset liittyvät mahdollisuuteen pitää lihaa kaupan asianmukaisesti pakattuna suojakaasu- tai tyhjiöpakkauksissa taikka pikajäädetytynä. Tuotteen aitouden ja laadun varmistamiseksi, kuluttajien etujen valvomiseksi, valvonnan toteuttamiseksi sekä tuotteen ja tuotantomenetelmän täydellisen jäljitettävyyden varmistamiseksi on tärkeää, että eläimet syntyvät, ne kasvatetaan ja lihotetaan ja teurastetaan, niiden ruhot leikataan ja liha paloitellaan, jalostetaan ja pakataan määrätellyllä maantieteellisellä alueella. Tiedot jalostus- ja pakkaamistoimenpiteet saadaan kuitenkin toteuttaa myös maantieteellisen alueen ulkopuolella, jos alueella ei ole saatavissa sellaista jalostuskapasiteettia, joka vastaa ryhmittymän asettamia hygieniata, elintarvikkeiden turvallisuutta ja toimenpiteiden valvontaa koskevia vaatimuksia. Tällaisissa tapauksissa tehostetaan valvontajärjestelmää, varmistetaan tuotteen jäljitettävyys ja vahvistetaan lihakuljetusten enimmäisetäisyydeksi 500 kilometriä, jolloin voidaan estää laadun heikkeneminen ja helpottaa valvontaa.

4. Merkinnät

Tuottajaryhmittymä on pyytänyt tämän luvun muuttamista voidakseen noudattaa voimassa olevan kansallisen ja yhteisön lainsäädännön uusia vaatimuksia. Riippumatta tarjontamuodosta ja yleisen lainsäädännön merkintävaatimuksista päällymerkinnöissä on oltava maininta "CARNALENTEJANA — DOP", varmennusmerkki, CARNALENTEJANA-logo ja yhteisön tunnus. Jos tuotetta käytetään jalostettujen tuotteiden ainesosana, päällymerkinnöissä sallitaan ainoastaan maininta "Elaborado a partir de CARNALENTEJANA — DOP" (Valmistettu SAN-tuotteesta CARNALENTEJANA) edellyttäen, että tietyt lupia ja valvontaa koskevat edellytykset täyttyvät ja maininnan "CARNALENTEJANA — DOP" sekä yhteisön tunnuksen ja muiden harhaanjohdettavien tai SAN-tuotteen maineen vaarantavien mainintojen käyttäminen kielletään.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"CARNALENTEJANA"

EY-nro: PT/PDO/117/0209/08.04.2002

SAN (X) SMM ()

Tämä yhteenveto eritelmän pääkohdista on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
 Osoite: Av. Afonso Costa, 3
 P-1949-002 Lisboa
 Puhelin: (351) 21 844 22 00
 Faksi: (351) 21 844 22 02
 Sähköposti: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Hakijaryhmittymä:

Nimi: CARNALENTEJANA — Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Alentejana, SA
 Osoite: Estrada do Moinho Vento
 P-7350-230 Elvas
 Puhelin: (351) 268 639480
 Faksi: (351) 268 622455
 Sähköposti: caalentejo@mail.telepac.pt
 Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.1: Tuore liha (ja muut eläimenosat)

4. Eritelmä:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan vaatimuksista)

4.1. Nimi: "Carnalentejana"

4.2. Kuvaus: Alentejana-nautarodun kantakirjaan merkitystä, ominaisuuksiltaan jäljempänä olevan taulukon mukaisista Alentejana-rotuisista nautaeläimistä saadut puoliruhot, neljännekset ja tyhjiö- tai suojakaasupakkauksiin pakatut palat sekä niistä jalostetut tuotteet.

	Juottovasiikka	Vasikka	Hieho	Mulli	Lehmä	Sonni
Teurasikä	Enintään 6 kuukauden ikäinen	6–13 kuukauden ikäinen	Poikimaton 13–30 kuukauden ikäinen naaraspuolinen nauta	13–30 kuukauden ikäinen uros- puolinen nauta	Yli 30 kuukauden ikäinen naaraspuolinen nauta	Yli 30 kuukauden ikäinen uros- puolinen nauta
Teuraspaino	—	Enintään 180 kg		> 180 kg	> 180 kg	> 180 kg
Laatuluokka (*)	LA	LO	E.U.R.O.	E.U.R.O.	E.U.R.O.	E.U.R.O.

	Juottovasikka	Vasikka	Hieho	Mulli	Lehmä	Sonni
Ruhon rasva	Kiinteä, tihkumaton, väri vaihtelee valkoisesta keltaiseen. Rasvaisuusluokat 1, 2 ja 3 hyväksytään. Luokat 4 ja 5 hyväksytään vain, jos ruhot on tarkoitettu paloiteltaviksi.					
Lihan väri	Voimakkaan vaaleanpunaisesta tummanpunaiseen					
Lihan pH	< 6, 24 tuntia teurastamisesta					

(*) P-laatuokkaan kuuluvat mullit, hiehot, sonnit ja lehmät voidaan hyväksyä, jos ruhot on tarkoitettu paloiteltaviksi.

Perinteisten tarjontamuotojen — ruhot, kokonaiset palat ja viipaleet — ohella CARNALENTEJANA-lihaa voidaan pitää kaupan myös hakattuna, jauhettuna, kääryleinä, kuutioina, suikaleina jne. pakkausrasioissa tai muusta soveltuvasta materiaalista valmistetuissa suojakaasu- tai tyhjiöpakkauksissa taikka pikajäädetytynä; CARNALENTEJANA-lihan osuus lopputuotteen painosta on vaatimusten mukaisesti vähintään 95 %. Jos CARNALENTEJANA-lihaa käytetään muiden valmisteiden ainesosana, sen on oltava ainoa kyseiseen tavaraluokkaan kuuluva ainesosa, ja sen osuuden on oltava vähintään 60 % lopputuotteen painosta.

- 4.3. Maantieteellinen alue: Tammimetsien ja Alentejana-nautarodun maantieteellisen levinneisyyden perusteella ja ottaen huomioon maatilojen sijainti, jonka ansiosta niillä voidaan harjoittaa vaatimusten mukaista eläinten pitoa, eläinten pitoon ja käsittelyyn liittyvä osaaminen, teurastusta, leikkaamista, ruhoja, puoliruhoja, paloja ja naudanlihasta jalostettuja tuotteita koskeva sääntely, naudanlihan valvontaa ja jäljitettävyyttä koskevat yleiset vaatimukset ja CARNALENTEJANA-lihan tuottajien itselleen asettamat valvontaa ja jäljitettävyyttä koskevat erityisvaatimukset, tarve varmistaa, ettei tuotteen säännöllisiä kuluttajia johdeta harhaan, ehdoton tarve osoittaa kunkin palan tai pakkauksen maantieteellinen alkuperä ja alkuperäeläin sekä tarve toimittaa kuluttajille aitoja ja luotettavia tuotteita, maantieteellinen alue, jolla eläimet syntyvät, jolla ne kasvatetaan, lihotetaan ja teurastetaan, jolla ruhot jalostetaan puoliruhoksi tai neljänneksiksi, leikataan eri kokoisiksi, myös hyvin pieniksi paloiksi, tietyt palat jalostetaan jauhelihaksi tai muiksi tuotteiksi ja liha tai siitä jalostetut tuotteet pakataan, rajoittuu luonnollisella tavalla seuraavien kuntien alueelle:

— kaikki Bejan, Évoran ja Portalegren läänien kunnat,

— seuraavat kunnat Setúbalin läänissä: Alcácer do Sal, Alcochete, Grândola Montijo, Moita, Palmela, Setúbal, Santiago do Cacém ja Sines,

— seuraavat kunnat Santarémän läänissä: Abrantes, Almeirim, Alpiarça, Benavente, Chamusca, Constância, Coruche, Golegã, Mação, Salvaterra de Magos, Santarém, Sardoal ja Vila Nova da Barquinha,

— seuraavat kunnat Castelo Brancon läänissä: Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Proença-a-Nova ja Vila Velha de Ródão.

- 4.4. Alkuperätodisteet: Käytäntöön perustuvaa valinta- ja jalostustyötä on harjoitettu jo yli 40 vuoden ajan. Alentejana-rodulla on oma kantakirja ja tuottajayhdistys.

Lihan on oltava peräisin yksinomaan Alentejana-rodun naudoista, jotka on merkitty rodun kantakirjaan, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu ja lihotettu määritellyllä maantieteellisellä alueella sijaitsevilla tiloilla ja joiden ominaisuudet vastaavat ryhmittymän ylläpitämän rekisterin erityisvaatimuksia. Tuotantoketjun eri vaiheisiin, teurastaminen, leikkaaminen, jalostaminen ja pakkaaminen mukaan luetuina, saavat osallistua ainoastaan sellaiset toimijat, joiden toimintaa valvoo tätä tarkoitusta varten valtuutettu elin. Valvonta kattaa kaikki tuotantoketjun vaiheet eläinten syntymästä ja kantakirjaan merkitsemisestä ruokintaan, eläinten kasvatukseen, teurastukseen, lihan leikkaamiseen, jalostamiseen ja pakkaamiseen. Käytössä olevaan täydelliseen jäljitettävyytsjärjestelmään sisältyvän numeroidun varmennumerkin avulla voidaan kaikissa vaiheissa todeta tuotteen ja sen alkuperäeläimen välinen yhteys.

- 4.5. Tuotantomenetelmä: Liha on peräisin kantakirjan syntymärekisteriin merkityistä Alentejana-rotuisista nautaeläimistä, joiden molemmat vanhemmat on merkitty Alentejana-rodun kantakirjaan ja jotka on kasvatettu alueen perinteisen käytännön mukaisessa laajaperäisessä järjestelmässä (eläintiheys alle 1,4 nautayksikköä hehtaarilla). Vasikat juovat emojensa maitoa 6–9 kuukauden ikäiseksi, ja niiden ruokintaa täydennetään asteittain laidunrehulla ja ryhmittymän hyväksymillä rehutiivistillä. Teurasikäluokat sekä ruokinta- ja pitosäännöt määritellään. CARNALENTEJANA-lihaa voidaan pitää kaupan eri tarjontamuodoissa, jotka on vahvistettu eritelmässä: ruhoina, kokonaisina tai leikattuina paloina, vihanesten kanssa tai ilman jalostettuina tai valmistettuina tuotteina asianmukaisissa suojakaasu- tai tyhjiöpakkauksissa taikka pikajäädetyinä. Tuotteen aitouden ja laadun varmistamiseksi, kuluttajien etujen valvomiseksi, valvonnan toteuttamiseksi sekä tuotteen ja tuotantomenetelmän täydellisen jäljitettävyyden varmistamiseksi on tärkeää, että eläimet syntyvät, ne kasvatetaan ja lihotetaan ja teurastetaan, niiden ruhot leikataan ja liha paloitellaan, jalostetaan ja pakataan määritellyllä maantieteellisellä alueella. Tietyt jalostus- ja pakkaamistoimenpiteet saadaan kuitenkin toteuttaa myös maantieteellisen alueen ulkopuolella, jos alueella ei ole saatavissa sellaista jalostuskapasiteettia, joka vastaa ryhmittymän asettamia hygieniata, elintarvikkeiden turvallisuutta ja toimenpiteiden valvontaa koskevia vaatimuksia. Tällaisissa tapauksissa tehostetaan valvontajärjestelmää, varmistetaan tuotteen jäljitettävyys ja vahvistetaan lihakuljetusten enimmäisetäisyydeksi 500 kilometriä, jolloin voidaan estää laadun heikkeneminen ja helpottaa valvontaa.
- 4.6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Alentejana-rodun nautoja kasvatetaan Alentejon alueella ja siihen rajoittuvilla alueilla sijaitsevilla karjatiloilta. Alueen maatalouden ilmasto-olosuhteet ovat selvästi välimerelliset: kesät ovat kuumia ja kuivia, ja luonnonlaidunten kasvillisuus koostuu Välimeren alueelle tyypillisistä lajeista, joiden ansiosta lihalla on selkeästi erottuvat aistinvaraiset erityisominaisuudet. Tuotantoyksiköissä on yleensä muutama kymmenen emolehmää, ja laajaperäistä karjanhoitoa harjoittavilla tiloilla tuotetaan tavallisesti myös viljaa. Näiden kahden tuotantotavan keskinäinen täydentävyys on vakiintunut aikojen myötä. Olkien ja sänkieltojen käyttö Alentejana-rodun nautojen ruokinnassa on tavanomainen käytäntö ja korvaamaton lisä karjan ruokinnassa alkukesän ja talven välisenä aikana, kun luonnonlaitumet alkavat ehtyä. Laiduntamisalueet sijaitsevat yleensä rauta- ja korkkitammimetsissä, ja tammenterhot täydentävät syksystä alkaen oivallisesti nurmirehua, jonka ravintoarvo kyseisenä ajankohtana on vielä alhainen.

4.7. Valvontaelin:

Nimi: CERTIALENTEJO — Certificação de Produtos Agrícolas, Lda

Osoite: Rua Diana de Liz — Horta do Bispo
Apartado 320
P-7006-804 Évora

Puhelin: (351) 26 676 95 64/5

Faksi: (351) 26 676 95 66

Sähköposti: geral@certialentejo.pt

Valvontaelin on hyväksytty standardin 45011:2001 vaatimukset täyttäväksi.

- 4.8. Merkinnät: Yleisessä lainsäädännössä edellytettyjen mainintojen lisäksi seuraavien mainintojen ja merkintöjen käyttö on pakollista:

— CARNALENTEJANA — Denominação de Origem Protegida (suojattu alkuperänimitys),

— varmennusmerkki, jossa on oltava tuotteen nimi, valvontaelimen ja varmentavan elimen nimi sekä sarjanumero, jolla varmistetaan tuotteen jäljitettävyys,

— jäljempänä esitettyjen mallien mukaiset CARNALENTEJANA-logo ja yhteisön SAN-tunnus:



Tuottajan tai ryhmittymän nimeä/toiminimeä ja osoitetta ei missään tapauksessa saa korvata minkään muun tahon nimellä, vaikka kyseinen taho vastaisikin tuotteesta tai sen kaupan pitämisestä.

Myyntinimitykseen "Carnalentejana DOP" ei saa lisätä mitään muita merkintöjä tai mainintoja, kuten jakelijan tuotemerkkejä.

Elintarvikkeita, joiden valmistuksessa on käytetty CARNALENTEJANA-lihaa, voidaan pitää kaupan pakkauksissa, joissa on maininta "Elaborado a partir de CARNALENTEJANA — DOP" (valmistettu SAN-tuotteesta CARNALENTEJANA), edellyttäen että varmennettu "Carnalentejana":

- on lopputuotteen ainoa tavaraluokkaan "liha" kuuluva ainesosa,
- on painon suhteen lopputuotteen tärkein ainesosa, ja
- kyseisellä suojatulla nimityksellä varustetun tuotteen käyttäjillä on suojan haltijana olevan tuottajaryhmittymän hyväksyntä.

Tuottajaryhmittymän on myös merkittävä kyseiset käyttäjät erityisiin rekistereihin, ja kun ne on hyväksytyt, yksityinen valvontaelin valvoo niiden osalta suojatun nimityksen moitteetonta käyttöä päällysmarkkinöissä ja valmistukseen käytettyjen tuotteiden määriä. Tässä yhteydessä on kiellettyä käyttää yhteisön tunnusta tai muita SAN-tuotteen maineeseen perustuvia tunnuksia tai mainintoja.
