

Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2003/C 206/05)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyin kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN () SMM (x)

Asiakirjan kansallinen numero: 61

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: 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

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

Puhelin (34) 913 47 53 94

Faksi (34) 913 47 54 10

2. Hakijaryhmittymä

2.1 Nimi: Cooperativa Comarcal del Campo, Miraflores

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

Puhelin (34) 918 44 54 77

2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ()

3. Tuotelaji: Tuore naudanliha, luokka 1.1.

4. Tavaraerittely

(Yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi: Carne de la Sierra de Guadarrama

4.2 Kuvaus: Merkinnällä suojataan lihaa, joka on peräisin avileña-negra ibérica -, limousin- ja charolais-rotujen ja niiden risteytysten nautaeläimistä.

Avileña-negra ibérica on alkuperäinen rotu, jolle on ominaista korkealaatuinen liha ja joka on peräisin Iberian niemimaan keskiosan vuoristoalueilta. Tällä alueella sijaitsee suojatun maantieteellisen merkinnän "Carne de la Sierra de Guadarrama" tuotantoalue.

Peräti 60 prosenttia emolehmistä kuuluu avileña-negra ibérica -rotuun.

Vuosikymmenten aikana saadun kokemuksen perusteella limousin- ja charolaisrodut ovat sopeutuneet täydellisesti suojatun maantieteellisen merkinnän "Carne de la Sierra de Guadarrama" maantieteelliseen alueeseen.

Eläimet luokitellaan niiden iästä ja ruokinnasta riippuen ennen teurastusta seuraavasti:

Vasikka (Ternerá): vähintään viiden kuukauden iässä vieroitettu naaraspuolinen eläin, joka on tarkoitettu teurastettavaksi enintään 14 kuukauden ikäisenä vähintään kolmen kuukauden voimaperäisen lihottamisen jälkeen ja jonka teuraspaino on vähintään 150 kg.

Vuoden ikäinen vasikka (Añojo): vähintään viiden kuukauden iässä vieroitettu eläin, joka on tarkoitettu teurastettavaksi enintään 16 kuukauden ikäisenä vähintään kolmen kuukauden voimaperäisen lihottamisen jälkeen ja jonka teuraspaino on vähintään 225 kg.

Syöttövasikka (Cebón): vähintään yhden kuukauden ikäisenä kuohittu urospuolinen eläin, joka on vieroitettu vähintään viiden kuukauden ikäisenä ja joka teurastetaan enintään 18 kuukauden ikäisenä.

Suojattujen tuotteiden ominaispiirteet:

Vasikka: lihan väri haaleanpunainen tai vaaleanpunainen, valkea rasva on jakautunut tasaisesti, liha on tiivistä ja hiukan kosteaa.

Vuoden ikäinen vasikka: lihan väri on haaleanpunaisen ja purppuranpunaisen välillä ja lihassa on valkeata tai kermanväristä rasvaa; liha on kiinteätä, hiukan kosteaa ja hienosystistä.

Syöttövasikka: lihassa on kermanvärisen rasvaa, liha on kiinteätä ja hiukan kosteaa ja siinä on rasvajuonteita, mutta ei liiallisia rasvakeräytymiä.

Ruhojen luokitukset ovat E, U ja R ja niiden rasvaisuus vastaa luokkia 2, 3 ja 4. Lihan pH on alle 6. Ruhoja tuuletetaan vähintään 24 tuntia. Ruhoja raakakypsytetään vähintään viisi päivää.

- 4.3 *Maantieteellinen alue:* Tuotantoalueeseen kuuluvat seuraavat Madridin autonomisella alueella sijaitsevat maatalousvaltaiset piirikunnat: Lozoya-Somossiera ja osa Guadarraman piirikunnasta, Madridin kaupunkialueesta ja Campiñan piirikunnasta sekä autonomisen alueen lounaisosa.

Teurastaminen ja ruhojen leikkaaminen voi tapahtua koko Madridin autonomisella alueella

- 4.4 *Alkuperätodisteet:* Useat tekijät osoittavat Sierra de Guadarraman lihan olevan peräisin kyseiseltä alueelta: merkinnällä suojatut ruhot on saatu imettäviä lehmiä pitävien karjatilojen ja lihotustilojen rekisteriin merkittyjen tilojen nautaeläimistä.

Karjatilat sijaitsevat kuvatulla tuotantoalueella, ja merkinnällä suojatut vasikat ovat syntyneet ja kasvaneet näillä tiloilla.

Vasikat tunnistetaan toiseen korvaan kiinnitettävän ja suojatun merkinnän tunnuksen sisältävän korvamerkin avulla.

Teurastaminen, ruhojen leikkaaminen ja paloitleminen tehdään sääntelyneuvoston tuotantorekistereihin kirjatuissa teurastamoissa ja lihanleikkaamoissa.

Sääntelyneuvosto päättää tarkastajiensa lausunnon perusteella SMM:llä suojattavien ruhojen kelpoisuuden.

- 4.5 *Viljelymenetelmä/Valmistusmenetelmä*: Ruhot ovat peräisin mainitulla tuotantoalueella syntyneistä avileña-negra ibérica -, limousin- ja charolaisrotujen ja niiden risteytysten nautaeläimistä.

Ilmasto-olosuhteiden ansiosta karja voidaan pitää laitumella korkealla vuoristossa kevästä syksyyn. Kylmien talvien vuoksi eläimet on tuotava alempina sijaitseville laitumille, mutta karjaa voidaan kuitenkin laiduntaa ulkona koko vuoden ajan.

Tuotannon kaksi vaihetta:

- Imetysvaihe kestää vieroitukseen asti (5–6 kuukautta). Ruokintaan käytetään emolehmän maitoa ja ruohoa. Vasikat ovat emojensa seurassa laitumella.
- Kasvatus- ja lihotusvaihe, joka kestää vieroituksesta teurastukseen (12–18 kuukautta). Teurastusta edeltävien kolmen kuukauden aikana eläimet ovat intensiivisellä lihotuskuurilla. Käytettävän rehun on oltava sääntelyneuvoston hyväksymää. Tätä viimeistä vaihetta lukuun ottamatta, eläimet ovat mahdollisimman paljon laitumella ja käyttävät alueen luonnonravintoa. Sallittua lisärehua käytetään ainoastaan tarvittaessa. SMM:llä suojatut eläimet teurastetaan hyväksytyissä teurastamoissa erillään muista eläimistä. Ruhoja tuuletetaan vähintään vuorokausi ja raakakypytetään vähintään viisi päivää.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Sierra de Guadarrama” saaneiden eläinten teurastusikä on seuraava:

- vasikka: enintään 14 kuukauden ikäisenä,
- vuoden ikäinen vasikka: enintään 16 kuukauden ikäisenä,
- syöttövasikka: enintään 18 kuukauden ikäisenä.

- 4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*: Madridin vuoristoalueella kasvatetaan perinteisesti nautakarjaa käyttäen järkevästi hyväksi alueen laitumia, jotka ovat vuosittain uudistuva luonnonvara. Karja pidetään vapaana vuoristossa ja niityillä. Tällaisen perinteisen karjanviljelyn avulla saadaan maukasta ja mureaa lihaa, jonka kuluttajat ovat aina tunnistaneet helposti ja jota he arvostavat.

Tällaisella metsien ja laidunmaan tasapainoiseen käyttöön perustuvalla laajaperäisellä laiduntamisella edesautetaan ympäristönsuojelua, estetään metsäpaloja ja rajoitetaan niiden aiheuttamia haittoja.

Kuten lukuisista historiallisista viitteistä käy ilmi, elämä tällä tuotantoalueella oli tavanomaista vuoristolaiselämää, jolle oli ominaista karjankasvatukseen perustuva omavarainen talous.

Tuotantoalueen muodostaa Madridin autonomisen alueen vuoristoalue, joka soveltuu pinnanmuodostuksensa ja ilmasto-olojensa kannalta hyvin karjankasvatukseen. Alue ei juurikaan sovellu maanviljelyyn koneiden käytön estävien suurien korkeuserojen, maaperän hedelmättömyyden ja ankaran ilmaston vuoksi.

Perinteisesti tällä vuoristoalueella kasvatettiin avileña-negra ibérica -rotuun kuuluvia nautoja, jotka tunnettiin niiden elinympäristön mukaisesti nimellä ”Serrana” ja joita käytettiin työjuhtina lähinnä kivien kuljetuksessa (tällä alueella on runsaasti kiviä).

Kun käyttö työjuhtana on jäänyt taka-alalle, kasvatusta on suuntautunut lihantuotantoon. Alueen luonnonvarat, laidunmaat ja niityt, ovat rikkaus, joka sopii mainiosti lihakarjan kasvatukseen. Avileña-negra ibérica -rodun sitkeys on ollut tärkeä tekijä, kun rotu on saanut valta-aseman Madridin vuoristoalueella. Jo useita vuosikymmeniä sitten rodun perimää alettiin vahvistaa; parhaat tulokset saavutettiin risteyttämällä alkuperäisrotua limousin- ja charolaisrodun kanssa.

Ilmasto-olojen ansiosta karja voidaan pitää ulkona lähes koko vuoden ajan luonnonvaroja hyväksi käyttäen. Myös sään kannalta kaikkein ankarimpina kuukausina nautojen ravinto perustuu alueen luonnonvaroihin.

Tämän valiolaatuisen lihan kysyntä ylittää sen tarjonnan, koska Madridin alueen markkinat ovat suuret. Tuotanto menee kokonaan myyntiin, puolet pääkaupunki Madridissa ja puolet autonomisen alueen muissa kunnissa.

”Carne de la Sierra de Guadarrama” -lihan menekinedistämiskampanjan kustannustehokkuutta koskevassa tutkimuksessa, joka tehtiin kesäkuussa 2001, kävi ilmi, että noin 40 prosenttia Madridin autonomisen alueen asukkaista tunsi merkinnän Carne de la Sierra de Guadarrama.

Tuotanto kasvaa vuodesta toiseen, mutta tuotantoalue on rajoitettu, ja lisäksi pyrkimyksenä on laajaperäinen tuotantojärjestelmä, jonka tavoitteena on laadukas liha. Näiden rajoitusten vuoksi karjan päälukua ei voida hallitsemattomasti kasvattaa.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Consejo Regulador de la IGP ”Carne de la Sierra de Guadarrama”

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

Puhelin (34) 918 45 15 06

Valvontaelin on standardin EN-45011 mukainen.

4.8 *Merkintä:* Kaikissa ruhoissa on SMM:n tunnuksella ja ruhon luokalla varustettu sinetti sekä sääntelyneuvoston hyväksymä numeroitu kertakäyttöinen leima, joka on oltava kaikissa ruhon neljänneksissä. Kun lihat on pakattu paloina, pakkauksissa on oltava sääntelyneuvoston myöntämät numeroidut ja SMM:n tunnuksella varustetut etiketit tai vastaetiketit, joista käy ilmi tuotelaji (ternera, añojo, cebón), pala, pakkauspäivä ja viimeinen käyttöpäivä.

4.9 *Kansalliset vaatimukset:* Joulukuun 2. päivänä 1970 annettu laki nro 25/1970.

EY-asiakirjannumero: ES/00124/2000.04.07.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 27. kesäkuuta 2003.