

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2012/C 71/10)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie az Európai Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM A 9. CIKK ALAPJÁN

„CARNE MARINHOA”

EK-sz.: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

OFJ () OEM (X)

1. A termékleírás érintett szakaszcíme(i):

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat a földrajzi területtel
- Címkézés
- Nemzeti előírások
- Egyéb (kérjük, határozza meg)

2. A módosítás(ok) típusa:

- Az egységes dokumentum vagy az összefoglaló lap módosítása
- Azon bejegyzett OEM vagy OFJ leírásának módosítása, amely esetében sem az egységes dokumentumot, sem az összefoglalót nem tették közzé
- A leírás oly módon történő módosítása, amely nem teszi szükségessé a közzétett egységes dokumentum módosítását (510/2006/EK rendelet 9. cikkének (3) bekezdése)
- A termékleírás hatóságilag elrendelt, kötelező egészségügyi vagy növény-egészségügyi intézkedések miatti átmeneti módosítása (az 510/2006/EK rendelet 9. cikkének (4) bekezdése)

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

3. **Módosítás(ok):**

3.1. *A termék leírása:*

A módosítások célja, hogy a „Carne Marinhoa” az érvényes jogi szabályozásnak megfelelően az állatok életkora és súlya – a levágás idején mért valós súlya – szerinti kategóriákban kerüljön forgalmazásra, figyelembe véve a munkavégzés helyett az állatok hústermelési alkalmasságának előtérbe helyezése érdekében megvalósított genetikai fejlődést.

Az állatok vágási kora és súlya szerinti termékkategóriák elnevezése megfelel az érvényes jogi szabályozásnak.

3.2. *Földrajzi terület:*

A „Carne Marinhoa” előállításának földrajzi területével határos Coimbra, Figueira da Foz, Montemor-o-Velho és Soure megye állattenyésztői az Eredetmegjelölésért felelős Állattenyésztési Szakszervezettől a földrajzi terület kiterjesztését kérték. A kérvényt azzal támasztották alá, hogy a termék előállításához szükséges feltételek – nevezetesen az állatok táplálására és tartására, a gazdálkodási módra, az állatfajra és a hagyományőrzésre vonatkozó előírások – biztosítottak. Valóban megállapítható, hogy az említett megyékben a talajtani és éghajlati adottságok, az uralkodó növényzet, a mezőgazdasági gyakorlat, az alkalmazott gazdálkodási, táplálási és állattartási forma, valamint maga a Marinhoa faj tulajdonságai azonosak vagy nagyon hasonlóak a földrajzi területen lévőekkel, és ezáltal a „Carne Marinhoa” fizikai, kémiai és érzékszervi tulajdonságaival mindenben megegyező terméket állítanak elő.

3.3. *A származás igazolása:*

A módosítások az 510/2006/EK tanácsi rendelet és az 1898/2006/EK tanácsi rendelet azon, a származás igazolására vonatkozó rendelkezéseinek megvalósítására irányulnak, melyek egyértelműbbé teszik a tenyésztők, a vágóhidak, a daraboló- és a feldolgozóüzemek által kötelezően bevezetendő eljárásokat a termékek földrajzi származásának biztosítása érdekében.

3.4. *Címkézés:*

Megvalósul a korábbi rendelkezések pontosítása és egyértelműsítése, valamint elfogadásra kerülnek az eredetmegjelölés jelentőségének és hírnevének harmadik fél által történő felhasználását megakadályozó intézkedések. Az eredetmegjelölésben a forgalmazók és egyéb képviselők nevének feltüntetése nem megengedett, azonban az említett szimbólumok a termék csomagolásán megjelenhetnek.

Továbbá sor került néhány szerkesztési és nyelvi pontatlanság kijavítására az egész termékleírásban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CARNE MARINHOA”

EK-sz.: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés (OFJ vagy OEM):**

„Carne Marinhoa”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Portugália

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

3.1. *A termék típusa:*

1.1. osztály: friss hús (és aprólék)

3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:

A testes és hosszú orrú Marinhoa marhafajból nyert hús nagyon lágy és zamatos. A „Carne Marinhoa” borjú húsa rózsaszín, míg a kifejlett állaté sötétvörös, szilárd állagú, mérsékelten nedves, ezért lédús. A zsírszövetek színe az állat korának megfelelően fehér vagy sárgás. Kereskedelmi megjelenési formái az alábbiak:

- Borjú – 8 hónapos korig levágott marhából származó egész vagy darabolt test. A hasított állat súlya 70–180 kg.
- Növendék borjú – 8 és 12 hónapos kor között levágott marhából származó egész vagy darabolt test. A hasított állat súlya legfeljebb 240 kg.
- Fiatal marha – 12 és 30 hónapos kor között levágott hím vagy nőtény marhából származó egész vagy darabolt test. A hasított állat súlya legalább 180 kg.
- Tehén – 30 hónapos kor után levágott nőtény marhából származó egész vagy darabolt test. A hasított állat súlya legalább 220 kg.
- Bika – 30 hónapos kor után levágott hím marhából származó egész vagy darabolt test. A hasított állat súlya legalább 220 kg.

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében):

—

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében):

A természetes legelőkben gazdag régióban a Marinhoa marhanyáj tartását a földrajzi területen elterjedt gyakorlatnak megfelelően a hagyományos legeltetés jellemzi.

Az istállóban tartott állatok tápláléka az évszaktól függően a gazdaságban vagy a régió más gazdaságiban termelt perjéből, kukoricából, gabonaszárból és szénából tevődik össze.

Helyi szokás szerint a takarmány részét képezik továbbá a gazdaságban termelt, kukoricából, rizsből és egyéb gabonából, valamint növényi eredetű melléktermékekből készült lisztek.

3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A „Carne Marinhoa” a meghatározott földrajzi területen született, nevelt és levágott, kizárólag a Marinhoa Marhafaj Tenyésztési Főkönyvében nyilvántartott apától és anyától származó, és az Állattörzskönyvi Nyilvántartásba bejegyzett állatok húsa.

3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

—

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A kereskedelmi megjelenéstől függetlenül a csomagoláson sérthetetlenül és letörölhetetlenül szerepelnie kell a „Carne Marinhoa – Oltalom alatt álló eredetmegjelölés” feliratnak, a tanúsítványi emblémának és a „Carne Marinhoa” logójának:



A „Carne Marinhoa OEM” kereskedelmi elnevezés nem egészíthető ki semmilyen egyéb névvel vagy utalással – beleértve forgalmazói emblémákat és egyebeket, annak ellenére, hogy ezek a csomagoláson feltüntethetők.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Az állatok születése, nevelése és levágása, melyekből a „Carne Marinhoa” származik, az alábbiakban meghatározott földrajzi területen történik: Águeda, Albergaria-a-Velha, Anadia, Aveiro, Cantanhede, Coimbra, Estarreja, Figueira da Foz, Ílhavo, Mealhada, Mira, Montemor-o-Velho, Murtosa, Oliveira do Bairro, Ovar, Sever do Vouga, Soure és Vagos megye; valamint az Oliveira de Azeméis megyében található Ul, Loureiro, Pinheiro da Bemposta és Palmaz községek.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A földrajzi terület Portugália egyik legtermékenyebb része, mely felöleli a Vouga, az Águeda és az Antuã folyó vízgyűjtő területét. Marinha területét mocsaras talaj, sekély vizű, nagyon termékeny, takarmánytermesztésre igen alkalmas mezők jellemzik. A kevésbé mocsaras részeken a gabonatermesztés, főként a kukoricatermesztés a legelterjedtebb. Ezek a talajtani adottságok megnehezítették a gépesítést, ezáltal nehéz terepen is nagy teher- és munkabírású marhára volt szükség. Mindez a kettős hasznosítású – munkavégző és húst adó – marhafaj kifejlesztéséhez vezetett.

A körülmények alkalmasak mind az állatok kis parcellákon történő szabad legeltetésére, mind a gabonából és takarmánynövényekből álló táplálékkal való ellátásra.

5.2. A termék sajátosságai:

A Marinhoa marhát, mely nagyon jól alkalmazkodott a régió adottságaihoz, kezdetben kettős céllal tenyésztették: munkavégzésre és hústermelésre. Manapság, habár megőrizték a hagyományos takarmányozási és tenyésztési módokat, mellőzik a marhák munkavégzését, ezáltal az állatok alkalmasabbá váltak a hústermelésre.

A Marinhoa jószág alkatát és testfelépítését a régióban gyakori nehéz terepviszonyok és az egyéb adott körülmények között megvalósított tenyésztés jellegzetességei magyarázzák.

Az ebben a tenyésztési rendszerben előállított állatok aránylag nagy méretűek. A hasított borjú darabolásakor nyert hús világos rózsaszín, a kifejlett állaté sötétvörös, szilárd állagú és mérsékelten nedves. A zsírszövetek színe az állat korának megfelelően fehér vagy sárgás.

Rendkívül zamatos és ízletes hús.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolat:

Az előállítási terület talajtani és éghajlati jellemzőinek, a faj jellegzetességeinek és az alkalmazott természetes táplálási módnak köszönhető a közepes/nagyméretű állat kialakulása, melynek vágási súlya többszöröse a korának megfelelő átlagsúlynak, vékony belső és külső zsírréteg jellemzi. Húsa egyedi érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik, zamatos, ízletes és omlós, állaga szilárd, mégis lágy. Emellett a szabadon legelő vagy istállóban és takarmányon tartott állatok környezetének és természetes ellátási módjának köszönhetően a „Carne Marinhoa” íze és aromája jellegzetesen kellemes és nem túlságosan intenzív.

Hivatkozás a termékíráshoz közzétételére:

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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