

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

(2012/C 71/10)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio ⁽¹⁾. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO
DOMANDA DI MODIFICA A NORMA DELL'ARTICOLO 9**

«CARNE MARINHOA»

N. CE: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

IGP () DOP (X)

1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

2. Tipo di modifica:

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]
- Modifica temporanea del disciplinare a seguito dell'imposizione di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie da parte delle autorità pubbliche [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

(1) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3. **Modifica (modifiche):**

3.1. *Descrizione del prodotto:*

L'obiettivo è che la «Carne Marinhoa» possa essere commercializzata secondo classi di età e peso conformi alla legislazione in vigore e corrispondenti al peso reale degli animali al momento della macellazione, nel quadro del miglioramento genetico recentemente realizzato al fine di valorizzare la destinazione degli animali alla produzione di carni anziché al lavoro.

Le varie designazioni delle classi del prodotto secondo l'età e il peso degli animali al momento della macellazione sono conformi alla legislazione in vigore.

3.2. *Zona geografica:*

Gli allevatori dei comuni di Coimbra, Figueira da Foz, Montemor-o-Velho e Soure, limitrofi alla zona geografica di produzione della «Carne Marinhoa», hanno chiesto all'associazione di produttori che gestisce la denominazione d'origine di estendere tale zona, basandosi sul fatto che sono soddisfatte tutte le condizioni previste per l'ottenimento del prodotto, in particolare per quanto concerne l'alimentazione, l'allevamento, la densità di capi, il sistema di produzione, la razza associata e la tradizione. Di fatto, è stato constatato che le condizioni edafo-climatiche, le tecniche di allevamento, la densità di capi, la flora dominante, la stessa razza «Marinhoa», le pratiche agricole e il sistema di produzione e di alimentazione sono molto simili se non identiche in questi comuni e che questi ultimi gestiscono dunque un prodotto con caratteristiche fisiche, chimiche e sensoriali del tutto identiche a quelle della «Carne Marinhoa».

3.3. *Prova dell'origine:*

L'obiettivo è di applicare le disposizioni dei regolamenti (CE) n. 510/2006 e (CE) n. 1898/2006 per quanto riguarda la prova dell'origine, indicando in modo più chiaro ed esplicito le procedure che gli allevatori e gli impianti di macellazione, di sezionamento e di condizionamento devono mettere in atto per ottenere garanzie sull'origine geografica del prodotto.

3.4. *Etichettatura:*

Le disposizioni precedenti vengono precisate e riformulate; si chiede inoltre che vengano approvate disposizioni che impediscano a terzi di sfruttare il valore e il prestigio della denominazione di origine, vietando che alla DOP vengano associati nomi di distributori e altri operatori. Questo tipo di menzioni può tuttavia figurare sull'etichetta del prodotto.

In tutto il disciplinare sono stati inoltre introdotti alcuni miglioramenti di ordine redazionale e linguistico.

DOCUMENTO UNICO

REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

«CARNE MARINHOA»

N. CE: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

IGP () DOP (X)

1. **Nome:**

«Carne Marinhoa»

2. **Stato membro o paese terzo:**

Portogallo

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare:**

3.1. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1:*

Carne molto tenera e succulenta, ottenuta da bovini della razza *Marinhoa*, caratterizzati da una robusta corpulenza e dal muso allungato. Il colore della «Carne *Marinhoa*» va dal rosa pallido della vitella al rosso scuro degli animali adulti. La consistenza è soda e leggermente umida, il che è indice di succulenza. Anche il colore del grasso oscilla tra il bianco e il giallo in funzione dell'età degli animali. Il prodotto può essere commercializzato nelle forme seguenti:

- vitella — carcasce o pezzi provenienti da animali macellati fino agli 8 mesi di età; peso della carcassa compreso fra 70 kg e 180 kg;
- vitellone — carcasce o pezzi provenienti da animali macellati fra gli 8 e i 12 mesi di età; peso della carcassa fino a 240 kg;
- giovane bovino — carcasce o pezzi provenienti da maschi o femmine macellati fra i 12 e i 30 mesi di età; peso della carcassa superiore a 180 kg;
- vacca — carcasce o pezzi provenienti da femmine di età superiore a 30 mesi; peso della carcassa superiore a 220 kg;
- toro — carcasce o pezzi provenienti da maschi di età superiore a 30 mesi; peso della carcassa superiore a 220 kg.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati):*

Non applicabile.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale):*

L'allevamento di bovini della razza «*Marinhoa*», quale è praticato nella zona geografica considerata, fa ricorso a un'alimentazione tradizionale, fondata sui pascoli naturali che abbondano nella regione.

In regime di stabulazione, secondo il periodo dell'anno, gli animali sono alimentati a base di loglio, granturco (foglie), paglie di cereali e fieno provenienti dall'azienda agricola o da aziende della regione.

È inoltre pratica abituale fornire agli animali farine prodotte nell'azienda agricola a base di granturco, riso e altri cereali e sottoprodotti di origine vegetale presenti nell'azienda.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica delimitata:*

Gli animali da cui proviene la «Carne *Marinhoa*» devono essere nati, allevati e macellati nella zona geografica delimitata, essere iscritti nel Libro delle nascite e discendere da genitori iscritti entrambi nel libro genealogico della razza «*Marinhoa*».

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.:*

—

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura:*

Indipendentemente dalla forma di presentazione commerciale, l'etichetta deve obbligatoriamente contenere la dicitura «Carne *Marinhoa* — Denominação de Origem Protegida», il marchio di conformità apposto in modo inviolabile e indelebile, nonché il logotipo della denominazione «Carne *Marinhoa*».



Alla denominazione di vendita «Carne Marinhoa DOP» non può essere aggiunta nessun'altra indicazione o menzione, anche di marche di distributori o di altro genere, benché tali indicazioni o menzioni possano figurare nell'etichetta.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica:**

La zona geografica in cui avvengono la nascita, l'allevamento e la macellazione degli animali da cui proviene la «Carne Marinhoa» è la seguente: comuni di Águeda, Albergaria-a-Velha, Anadia, Aveiro, Cantanhede, Coimbra, Estarreja, Figueira da Foz, Ílhavo, Mealhada, Mira, Montemor-o-Velho, Murto, Oliveira do Bairro, Ovar, Sever do Vouga, Soure e Vagos, a cui si aggiungono le *freguesias* di Ul, Loureiro, Pinheiro da Bemposta e Palmaz nel comune di Oliveira de Azeméis.

5. **Legame con la zona geografica:**

5.1. *Specificità della zona geografica:*

La zona geografica, che comprende i bacini idrografici dei fiumi Vouga, Águeda e Antuã, è una delle regioni più fertili del Portogallo. La zona di Marinha è caratterizzata da suoli fortemente irrigati, con nappi freatiche di scarsa profondità, molto fertili e propizi alla crescita di erbe foraggere. Nelle zone meno inondate predominano le colture cerealicole, in particolare il granturco. Le caratteristiche di questi suoli rendevano difficile la meccanizzazione; era dunque necessario un bovino di statura elevata e capace di lavorare su terreni molto pesanti, allevato in funzione sia della sua capacità di lavoro, sia delle carni.

Le condizioni esistenti consentono agli animali di pascolare liberamente su piccole parcelle di terreno o di essere alimentati con prodotti foraggeri e cerealicoli.

5.2. *Specificità del prodotto:*

Il bovino di razza «Marinhoa», molto bene adattato alla regione, era stato inizialmente allevato nella sua duplice funzione lavoro/carne. Attualmente, benché le colture e l'alimentazione tradizionale siano stati conservati, i bovini non sono più utilizzati per il lavoro e il miglioramento della razza ha dunque puntato al miglioramento delle carni.

Il bovino di razza «Marinhoa» presenta una morfologia e indici corporali facilmente compatibili con il tipo di suolo pesante della regione e con il sistema di allevamento specificamente adattato a queste condizioni.

Le carcasse ottenute nell'ambito di questo sistema di produzione presentano dimensioni proporzionalmente notevoli. Le carni ottenute dal sezionamento delle carcasse ha un colore che va dal rosa pallido della vitella al rosso scuro degli animali adulti. La consistenza è soda e leggermente umida. Il colore del grasso oscilla tra il bianco e il giallo in funzione dell'età degli animali.

Si tratta di una carne estremamente succulenta e saporita.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP):*

Le condizioni edafo-climatiche esistenti nella regione di produzione, nonché le caratteristiche della razza e il tipo di alimentazione, composta di elementi di origine naturale, danno origine ad animali di medie/grandi dimensioni, con carcasse a volte pesanti per l'età di macellazione, con poco grasso cavitario e di copertura, ma con caratteristiche organolettiche particolari, di grande succulenza e tenerezza, gusto accentuato, struttura soda e consistenza gradevole alla masticazione e, soprattutto, con aroma e sapore caratteristici, non troppo intensi, dovuti interamente all'ambiente e all'alimentazione naturale proveniente dai pascoli all'aria aperta o fornita agli animali nella stalla.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare:

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006]

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