

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2012/C 71/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

GROZĪJUMA PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

GROZĪJUMA PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

“CARNE MARINHOA”

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

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Citur (precizēt)

2. Grozījuma(-u) veids:

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fito-sanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3. **Grozījums(-i):**

3.1. *Produkta apraksts:*

Mērķis ir produktu "Carne Marinhoa" piedāvāt tirdzniecībā pa kategorijām atkarībā no dzīvnieku vecuma un svara saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem un atbilstīgi dzīvnieku faktiskajam svaram kaušanas dienā, lai ievērotu ģenētiskās uzlabošanas rezultātus, kas panākti, izkopjot un izceļot "gaļas" īpašības uz "darba" īpašību rēķina.

Dažādie produkta grupu apzīmējumi atkarībā no dzīvnieku vecuma un kaušanas svara grupām atbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem.

3.2. *Ģeogrāfiskais apgabals:*

"Carne Marinhoa" ražošanas ģeogrāfiskā apgabala kaimiņu konselu – Coimbra, Figueira da Foz, Montemor-o-Velho un Soure – lopkopji ir lūguši ražotāju grupai, kas atbildīga par šā cilmes vietas nosaukuma pārvaldību, paplašināt ražošanas apgabalu, pamatojoties uz to, ka ir izpildīti visi produkta ražošanai vajadzīgie nosacījumi: dzīvnieku ēdināšana, turēšana, ganāmpulka blīvums, lopkopības sistēma, šķirnes atlase un tradicionālais raksturs. Faktiski ir ticis konstatēts, ka minētajās konselās ir ļoti līdzīgi, pat tādi paši augsnes un klimatiskie apstākļi, dzīvnieku turēšanas paņēmieni, tāds pats ganāmpulka blīvums, tās pašas pārsvarā esošās augu sugas, tā pati Marinhoa šķirne, tāda pati lauksaimnieciskā prakse un lopkopības sistēma, kā arī ēdināšana, un tāpēc tur iegūst gaļu, kas pēc fizikālajām, ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām visādā ziņā ir tāda pati kā "Carne Marinhoa".

3.3. *Izcelsmes apliecinājums:*

Mērķis ir īstenot Regulas (EK) Nr. 510/2006 un Regulas (EK) Nr. 1898/2006 noteikumus attiecībā uz izcelsmes apliecinājumu, skaidri un nepārprotami izklāstot paņēmienus, kādi jālieto lopkopjiem un kaušanas, izcīršanas un iepakojšanas uzņēmumiem, lai būtu garantēta produkta ģeogrāfiskā izcelsme.

3.4. *Marķēšana:*

Pilnveidoti un skaidrākā redakcijā sniegti agrākie noteikumi, turklāt prasīts apstiprināt noteikumus, lai nepieļautu, ka trešās personas izmanto aizsargāto nosaukumu un tā reputāciju, aizliedzot saistīt ar šo ACVN izplatītāju un citu dalībnieku vārdus vai nosaukumus. Tomēr šāda veida norādes nav aizliegts izmantot uz produkta marķējuma.

Turklāt visā specifikācijas tekstā veikti daži redakcionāli un valodas izteiksmes uzlabojumi.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

"CARNE MARINHOA"

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

AĢIN () ACVN (X)

1. **Nosaukums:**

"Carne Marinhoa"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Portugāle

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**

3.1. *Produkta veids:*

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Produkts ir ļoti maiga un sulīga gaļa, kas iegūta no *Marinhoa* šķirnes liellopiem, kuriem raksturīga korpulenta miesas uzbūve un garens purns. *Marinhoa* gaļas krāsa ir dažāda – no bāli sārtas teļiem līdz tumši sarkanai pieaugušiem dzīvniekiem, gaļa pēc konsistences ir stingra un nedaudz mitra, kas piešķir tai sulīgumu. Tauku krāsa atkarībā no dzīvnieku vecuma ir balta un/vai dzeltenīga. Tirdzniecībā piedāvā šādu veidu gaļu:

- jauna teļa gaļa – liemeņi un gabali, kas iegūti no dzīvniekiem, kuri nokauti līdz 8 mēnešu vecuma sasniegšanai; liemeņi sver no 70 līdz 180 kg,
- teļa gaļa – liemeņi un gabali, kas iegūti no dzīvniekiem, kuri nokauti 8 līdz 12 mēnešu vecumā; liemeņi sver līdz 240 kg,
- jaunlopu gaļa – liemeņi un gabali, kas iegūti no vīriešu vai sieviešu kārtas liellopiem, kuri nokauti 12 līdz 30 mēnešu vecumā; liemeņi sver vairāk par 180 kg,
- govju gaļa – liemeņi un gabali, kas iegūti no sieviešu kārtas liellopiem, kuri nokauti pēc 30 mēnešu vecuma sasniegšanas; liemeņi sver vairāk par 220 kg,
- buļļu (vai vērsu) gaļa – liemeņi un gabali, kas iegūti no vīriešu kārtas liellopiem, kuri nokauti pēc 30 mēnešu vecuma sasniegšanas; liemeņi sver vairāk par 220 kg.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

Nepiemēro

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Audzējot *Marinhoa* šķirnes liellopus tā, kā to dara noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, to ēdināšanā izmanto tradicionālos paņēmienus, kuru pamatā ir dabiskās ganības, kas reģionā ir plaši sastopamas.

Kūti turēšanas apstākļos un atkarībā no gadalaika dzīvniekiem izēdina barību uz aires (raizāles), kukurūzas (skaras), graudaugu salmu un siena bāzes, ko iegūst pašā lauku saimniecībā vai reģiona saimniecībās.

Ierasta prakse ir dot dzīvniekiem barībā "miltus", kas pašu saimniecībā iegūti no kukurūzas, rīsiem un citiem graudaugiem un saimniecībā esošiem augu izcelsmes blakusproduktiem.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Dzīvniekiem, no kuriem iegūst "Carne Marinhoa", jābūt dzimušiem, audzētiem un nokautiem noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā; visiem dzīvniekiem jābūt ierakstītiem dzimšanas reģistrā un dzimušiem no vecākiem, kuri abi reģistrēti *Marinhoa* šķirnes ciltsgrāmātā.

3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai, u. c.:

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Neatkarīgi no tirdzniecībai paredzētā noformējuma uz marķējuma obligāti jābūt norādei "Carne Marinhoa — Denominação de Origem Protegida" ("Carne Marinhoa – aizsargāts cilmes vietas nosaukums"), nenoņemamai un neizdzēšamai atbilstības zīmei, kā arī nosaukuma "Carne Marinhoa" logotipam.



Tirdzniecībai paredzētajam nosaukumam “Carne Marinhoa DOP” nedrīkst pievienot nekādu citu norādi vai apzīmējumu, ne arī izplatītāju vai citu dalībnieku preču zīmes, kaut arī tās drīkst būt uz marķējuma.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā dzimuši, audzēti un nokauti dzīvnieki “Carne Marinhoa” gaļas iegūšanai, aptver šādu pašvaldību teritoriju: *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* un *Vagos* konsela, kā arī *Oliveira de Azeméis* konselas *Ul, Loureiro, Pinheiro da Bemposta* un *Palmas* fregesija.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Šis ģeogrāfiskais apgabals ir viens no auglīgākajiem Portugālē; tajā ietilpst *Vouga, Águeda* un *Antuã* upes baseini. *Marinha* apgabalam raksturīgas pietiekami apūdeņotas augsnes ar samērā seklu gruntsūdens līmeni, tās ir ļoti auglīgas un labi piemērotas lopbarības augiem. Mazāk applūstošos apvidos pārsvarā audzē labības kultūras, it īpaši kukurūzu. Šo augšņu raksturīgās īpašības apgrūtināja to apstrādes mehanizāciju, tāpēc vajadzēja spēcīga auguma liellopus, kurus varēja izmantot darbam zemes gabalos ar ļoti smagu augsni un kuru īpašības izkopa gan darba, gan gaļas virzienā.

Pastāvošie apstākļi ļauj dzīvniekiem brīvi ganīties mazos zemes gabalos vai izēdināt tiem lopbarību un graudkopības produktus.

5.2. Produkta specifika:

Marinhão šķirnes liellopus, kas labi pielāgojušies reģiona apstākļiem, iesākumā audzēja gan darba, gan gaļas virzienā. Patlaban, kaut arī saglabājušies tradicionālie lopkopības paņēmieni un ēdināšana, liellopus darbam vairs neizmanto, un šķirnes izkopšanas darbs norisinās gaļas produktivitātes un īpašību uzlabošanas virzienā.

Marinhão šķirnes liellopu konstitūcija un ķermeņa īpašības labi sader ar reģiona smagajām augsnēm un šādiem apstākļiem raksturīgo turēšanas veidu.

Šādā ražošanas sistēmā iegūtie dzīvnieku liemeņi ir proporcionāli lieli. Pēc šo liemeņu izciršanas iegūtās gaļas krāsa ir dažāda – no bāli sārtas teļiem līdz tumši sarkanai pieaugušiem dzīvniekiem, gaļas konsistence ir stingra un nedaudz mitra. Tauku krāsa atkarībā no dzīvnieku vecuma ir balta un/vai dzeltenīga.

Gaļa ir īpaši sulīga un garda.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Ražošanas apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi, kā arī šķirnes īpašības un dabiski piemērotais ēdināšanas veids ļāvis izaudzēt vidēja un liela auguma dzīvniekus, kuru liemeņiem, ņemot vērā kaušanas vecumu, ir liels svars, kā arī maz cauraugušu un virsējo tauku; gaļai piemīt arī sevišķas organoleptiskās īpašības – tā ir ļoti sulīga un maiga, ar izteiktu garšu, stingru konsistenci un košļājot patīkama, tai ir īpaši raksturīgs aromāts un mēreni stipra garša; šīs īpašības pilnībā atkarīgas gan no dzīvnieku turēšanas vides, gan arī no ēdināšanas brīvās ganīšanas apstākļos vai kūtī dotās lopbarības.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

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