

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 353/09)

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.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“CARNE DE BRAVO DO RIBATEJO”

EK Nr.: PT-PDO-0005-0789-08.10.2009

AGIN () ACVN (X)

1. Nosaukums:

“Carne de Bravo do Ribatejo”

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 gaļa, kas iegūta, sadalot *Brava de Lide* šķirnes liellopu liemeņus. Tas var būt arī atdzesētu pusliemeņu vai liemeņu ceturtdaļu veidā (priekšdaļas un pakaldaļas), vai “Carne de Bravo do Ribatejo” daļu veidā, kas iesaiņotas īpašā vakuumpakojumā vai līdzīgā ķīmiski neitrāla materiāla iepakojumā un atdzesētas vai strauji sasaldētas tā, ka nebojā muskuļaudus un pilnībā saglabā produkta mīkstum un uzturvērtību, tādējādi nemainot gaļas īpašības.

Reģistrēto nosaukumu “Carne de Bravo do Ribatejo” var norādīt uz marķējuma gan tirdzniecības nosaukumā, gan arī pārtikas produktu sastāvdaļu sarakstā, ja šā produkta svars veido 95–100 % no gatavā produkta kopējā svara. (Ņem vērā Direktīvas 2000/13/EK norādījumus par “marķēšanu”.)

Neatkarīgi no marķējuma liemeņi, liemeņu ceturtdaļas, gabali, gabalu daļas un šķēles transportēšanas un tirgošanas laikā vienmēr pavada sertifikācijas iestādes izdots “Izcelsmes sertifikāts”, kurā ietilpst dati, kas apliecina, ka produkts atbilst visām specififikācijas prasībām.

Kaujamo dzīvnieku vecums un liemeņu svars

	Kaušanas vecums	Liemeņa svars
<i>Brava de Lide</i> teles gaļa	No 18 līdz 30 mēnešiem	100–200 kg
<i>Brava de Lide</i> teļa gaļa	No 18 līdz 30 mēnešiem	150–250 kg
<i>Brava de Lide</i> govju gaļa	No 31 līdz 60 mēnešiem	100–250 kg
<i>Brava de Lide</i> vērša gaļa	No 31 līdz 60 mēnešiem	Mazāk par 200 kg

Liemeņa klasifikācija ir saskaņā ar EIROPAS standartiem un pamatojoties uz atbilstības parametriem un taukaudu saturu; klasifikācijas grupas ir šādas.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Brava de Lide teles gaļa – 100–200 kg smagi liemeņi, kas iegūti, nokaujot sieviešu kārtas dzīvniekus vecumā no 18 līdz 30 mēnešiem. Liemeņiem jāatbilst E, U, R, O vai P muskuļaudu klasei pēc EUROP klasifikācijas skalas un 2., 3. vai 4. taukaudu klasei pēc tās pašas skalas.

Brava de Lide teļa gaļa – 150–250 kg smagi liemeņi, kas iegūti, nokaujot vīriešu kārtas dzīvniekus vecumā no 18 līdz 30 mēnešiem. Liemeņiem jāatbilst E, U, R vai O muskuļaudu klasei pēc EUROP klasifikācijas skalas un 2., 3. vai 4. taukaudu klasei pēc tās pašas skalas.

Brava de Lide govju gaļa – 100–250 kg smagi liemeņi, kas iegūti, nokaujot sieviešu kārtas dzīvniekus vecumā no 31 līdz 60 mēnešiem. Liemeņiem jāatbilst E, U, R, O vai P muskuļaudu klasei pēc EUROP klasifikācijas skalas un 2., 3. vai 4. taukaudu klasei pēc tās pašas skalas.

Brava de Lide vērša gaļa – mazāk par 200 kg smagi liemeņi, kas iegūti, nokaujot vīriešu kārtas dzīvniekus vecumā no 31 līdz 60 mēnešiem. Liemeņiem jāatbilst E, U, R vai O muskuļaudu klasei pēc EUROP klasifikācijas skalas un 2., 3. vai 4. taukaudu klasei pēc tās pašas skalas.

Jāpiebilst, ka *Brava de Lide* šķirnes liellopu īpašības un audzēšanas veids dzīvnieku dzimuma, vecuma un kautsvara ziņā pamato arī P kategorijas (saskaņā ar EUROP klasifikācijas skalu) liemeņu derīgumu, taču vienīgi tādu, kas iegūti no telēm un govīm; sk. šai sakarā šā dokumenta 5.3. punktu.

Taukaudi: stingri un nerasojoši, baltā vai dzeltenā krāsā, spīdīgi, smalkas konsistences, sulīgi un aromātiski, ar patīkamu garšu, ar labu izskatu un augstas kvalitātes. Šiem liemeņiem īpaši raksturīgi ir starpmuskuļu taukaudi, kas pēc ārējā izskata veido tā saukto marmorējumu (ļoti smalki, starpmuskuļaudiem izkliedēti šķiedrveida audi), kas pastiprina gaļas sulīgumu, stingrumu un garšu.

Organoleptiskās īpašības: gaļa viendabīgi maiga, pēc konsistences stingra, tai piemīt neliels starpmuskuļu taukaudu marmorējums, gaļa ir patīkami sulīga un maiga.

Gaļa izceļas ar sevišķām organoleptiskajām īpašībām, kas aprakstītas turpmāk.

Krāsa: tumši ķiršsarkana un koša.

Gaļas pH: mazāks par 6.

Konsistence: vienlaikus maiga, stingra, sulīga, un gaļa ir viegli sakošļājama.

Garša un smarža: ļoti patīkama un stipra, ēdot labi jūtama tipiski izteikta liellopu gaļas garša.

Gaļas vidējais nogatavināšanas ilgums dzesēšanas iekārtā pirms sadalīšanas ir vismaz 12 stundas maksimāli 7 °C temperatūrā; līdz gaļas nosūtīšanai liemeņus tur apstāklis, kur relatīvais mitrums ir 85–90 %.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Dzīvnieku pamatbarību veido lopbarība, ganību zāle un salmi, kā arī tradicionāli blakusprodukti (labības plēksnes un ziedplēksnes), kas vienmēr iegūti ģeogrāfiskajā apgabalā. Ja gan ziemā, gan vasarā ganībās uzņemta barība dzīvnieku vajadzībām ir nepietiekama, izmanto konservētu lopbarību (sienu un/vai skābbarību), kas iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā. Var izmantot arī barības piedevas (dabiskos sēklu koncentrātus rupja maluma miltu vai granulu veidā), kas īpaši sagatavotas un iegūtas reģionā vai ārpus tā. Šīs barības piedevas var veidot līdz 2 kg no liellopu ikdienas barības devas, taču nedrīkst pārsniegt 2 % no dzīvnieka dzīvsvara.

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

Atnešanās, audzēšana un nokaušana.

Brava de Lide šķirnes liellopu fiziskās īpašības un uzvedība ir cieši saistītas ar dzīvnieku raksturu – savā dabiskajā vidē tie ir mierīgi un "laiski".

Brava de Lide šķirnes dzīvnieku transportēšanas nosacījumiem jāatbilst spēkā esošajiem noteikumiem par dzīvnieku pārvadāšanu un nokaušanu.

Šīs šķirnes dzīvnieki obligāti kaujami tajā pašā dienā, kad tie ievesti lopkautuvē neatkarīgi no tā, kas tā ir par dienu.

Nokaušana notiek vienīgi Eiropas Savienības atzītās lopkautuvēs, kas atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Gaļas izcirtņu veidošana, sadalīšana, sagatavošana un iepakojšana.

Ņemot vērā šo dzīvnieku izturēšanās specifiku un stresa kaitīgo ietekmi uz liemeņu kvalitāti, vajadzīgas speciālas zināšanas, lai pārbaudītu liemeņu derīgumu izcirtņu veidošanai, sadalei, sagatavošanai un sagriešanai.

Lai nepieļautu nekādu mikrobioloģisko inficēšanos, gaļas izcirtņi, gabali vai sagatavotās daļas tūlīt pat jāiepako.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Neatkarīgi no veida, kādā gaļu sagatavo tirdzniecībai, līdztekus visām tiesību aktos prasītajām norādēm uz marķējuma jānorāda arī:

“Carne de Bravo do Ribatejo” – Denominação de Origem Protegida (“Carne de Bravo do Ribatejo” – aizsargāts cilmes vietas nosaukums) (ko papildina ar Eiropas logotipu),

“Carne de Bravo do Ribatejo” logotips –



ražotāja nosaukums un adrese vai tās ražotāju grupas nosaukums un adrese, kas realizē produktu,

Sertifikācijas vai atbilstības zīme

Produkta pārdošanai lietoto nosaukumu “Carne de Bravo do Ribatejo DOP” nedrīkst papildināt ne ar kādu citu apzīmējumu vai norādi, ne arī ar izplatītāju vai citu organizāciju zīmoliem.

Ražotāja vai produktu tirgojošās ražotāju apvienības nosaukumu un adresi nekādā gadījumā nedrīkst aizstāt ne ar kādas citas struktūras nosaukumu arī tad, ja tā ir atbildīga par produktu vai tā tirdzniecību.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Visas Beja, Évora, Portalegre un Santarém novada konselas; Setúbal novadā – Alcácer do Sal, Alcochete, Grândola, Montijo, Palmela, Santiago do Cacém un Sines konsela; Lisabonas novadā – Alenquer, Arruda dos Vinhos, Azambuja un Vila Franca de Xira konsela; Castelo Branco novadā – tikai Idanha-a-Nova konsela; visbeidzot, Coimbra novadā – Montemor-o-Velho konselas Arazede fregesija.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

Brava de Lide šķirnes liellopu audzēšana ir saistīta ar ģeogrāfisko vidi un dzīvnieku izmantošanu lauku darbos noteiktā ģeogrāfiskā apgabala saimniecībās. Šo liellopu audzēšana ir cieši saistīta ar dabas vidi: korķozolu un akmensozolu audzēm un ozolājiem, dabiskajām ganībām un savvaļas floru, ko veido sausām augtenēm raksturīgi augi līdzās minēto sugu kokiem, kas ģeogrāfiskajā apgabalā sastopami bieži. Turklāt zemes gabalu apmežojuma tips un krūmāji ir svarīgi šo dzīvnieku audzēšanu ietekmējoši faktori, jo ļauj tiem patverties no cilvēkiem un “civilizācijas” un nelabvēlīgos laika apstākļos sniedz piemērotu patvērumu. Tādējādi tie ir raksturīgi un reģionam ir parasti ražošanas faktori, taču tik nepieciešami šīs šķirnes dzīvnieku audzēšanai.

Lielāko ģeogrāfiskā apgabala daļu klāj korķozolu un akmensozolu audzes un ozolāji, dabiskās ganības un savvaļas flora, ko veido sausām augtenēm raksturīgi augi līdzās minēto sugu kokiem. Šo savvaļas augu valsti veido, piemēram, irbulenes, klinšrozes (jeb cistusrozes), ērikas un dadži, kas ir svarīgas šo dzīvnieku barības sastāvdaļas it īpaši ziemas periodā, ko vietējie sauc par “invernadouro” (ziemošana). Reģionā ir savdabīga ekosistēma (lielas gada temperatūras svārstības: karstas un sausas vasaras un ļoti aukstas ziemas). Pastāv īpaša zinātība, kas saistīta ar Brava de Lide šķirnes dzīvnieku pārdzīšanu pa

ganībām, ko, ievērojot šo liellopu temperamentu un sparū, veic “jāteniski” ar zirgiem. Cita raksturīga īpašība ir liellopu pārdzīšana starp ekstensīvās audzēšanas saimniecībām noteiktā ģeogrāfiskā apgabala robežās, tādējādi sniedzot tiem iespēju izmantot labākas ganības un veicināt dzīvnieku labturību.

Katrā saimniecībā *Brava de Lide* šķirnes dzīvniekus audzē, ievērojot attiecīgu individuālu pieeju saskaņā ar šādām audzēšanas kontroles sistēmas prasībām:

1. *Brava de Lide* Portugāļu šķirnes liellopu ciltsgrāmatas kārtošana;
2. tīršķirnes dzīvnieku audzēšana;
3. *Brava de Lide* šķirnes dzīvnieku turēšana pilnīgi individuālos aizgaldos, fiziski atšķirti no pārējiem šīs sugas dzīvniekiem, ko audzē tajā pašā saimniecībā;
4. gan šo dzīvnieku, gan arī to vecāku un pēcnācēju morfoloģisko un funkcionālo īpašību individuāla identificēšana saskaņā ar noteikumiem par *Brava de Lide* šķirnes dzīvnieku ciltsgrāmatu;
5. tikai un vienīgi šai šķirnei piemērotas īpašas audzēšanas sistēmas izmantošana;
6. pašu ražotāju ieviestas kontroles sistēmas izmantošana, lai nodrošinātu pilnīgu izsekojamību no katra dzīvnieka līdz katram gaļas gabalam un “pārstrādāta” produkta iepakojumam saskaņā ar augšupejošās un lejupējošās izsekojamības sistēmu, kas darbojas vienlaikus no ražošanas līdz tirdzniecībai un no gatavā produkta līdz lauku saimniecībai.

5.2. Produkta specifikā:

Produktam “Carne de Bravo do Ribatejo” ir raksturīga spīdīga tumši ķiršsarkana krāsa; gaļa ir mīksta, stingra un sulīga, un viegli sakošļājama. Garša ir izteikta un paliekoša, tai ir izteikts un raksturīgs starpmuskuļu taukaidu marmorējums, kas veicina sulīgumu, pastiprina labo garšu un uzlabo sakošļājāmību.

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

Produkta “Carne de Bravo do Ribatejo” īpašības atkarīgas galvenokārt no: a) augsnes un klimatiskajiem apstākļiem, kādos dzīvnieki dzimuši; b) šķirnes morfoloģiskajām un funkcionālajām īpašībām; c) dzīvnieku turēšanas veida, kura tipiskākie aspekti aprakstīti turpmāk.

- *Brava de Lide* liellopu šķirne (kas šodien labi pazīstama, kaut arī kādreiz šīs šķirnes dzīvnieku vietējās audzēšanas apgabala dēļ to sauca par *Ribatejana*) cēlusies no savvaļas liellopiem, kas, šķiet, vienmēr dzīvojuši *Tejo* un *Sado* ielejā un apkaimes zemēs.
- *Brava de Lide* ir vietēja liellopu šķirne – tās areāls atradies *Tejo* un *Mondego* upes purvāju apvidos.
- *Brava de Lide* šķirnes liellopu audzēšana aizsākusies 1840. gadā, kad izveidota pirmā savvaļas dzīvnieku audzētava, kas ir visvecākā Portugālē; šķirne izaudzēta no Portugāles izcelsmes govīm, kas iegādātas no *Vagos* marķīza un pārotas ar tās pašas izcelsmes vaislas buļļiem (*Assunção*, 1988).
- Dzīvnieki ik dienu barības meklējumos pārvietojas starpsaimniecības zemes gabaliem, pārvarot vairāku kilometru lielus attālumus; dzīvnieku ganāmpulku pārdzīšanu un ganību maiņu veic “jāteniski” ar zirgiem, izmantojot “cabrestos” – pakļāvīgus un viegli vadāmus liellopus.
- Ziemu dzīvnieki tradicionāli pavadīja *Alentejo* zemes īpašumos, bet pavasarī tika pārdzīti uz *Ribatejo* un *Golegã* laukiem.
- Savvaļas dzīvnieku audzēšana *Ribatejo* un *Alentejo* novadā, un dažos *Beira* apgabalos vienmēr ir bijusi saistīta ar vajadzību izmantot dzīvniekus augsnes sagatavošanas pasākumos, jo savu fizisko spēju un izturēšanās dēļ šie liellopi zemes darbos ir lieliski. Tie ir cēli dzīvnieki ar līganām, enerģiskām un precīzām kustībām.
- Šie atturīgie un sevišķi izturīgie dzīvnieki kā neviens cits bija nepieciešami skarabajos *Ribatejo* un *Alentejo* novada lauku saimniekošanas apstākļos.

- Būdami izturīgi pret nelabvēlīgiem laikapstākļiem, tie pastāvīgi dzīvoja “ganāmpulka” režīmā gan pirms, gan pēc domestikācijas.
- Šīs šķirnes dzīvnieki pēc dabas ir mierīgi, rāmi un “laiski”, un tāpēc ir ierasts dzirdītavas un ēdinātavas izvietot krietni atstatu vienu no otras, lai piespiestu dzīvniekus fiziski funkcionālai piepūlei, kas tiem fiziskā stāvokļa un ķermeņa konstitūcijas dēļ ir ļoti svarīga un no tiem iegūtās gaļas īpašību veidošanai izšķirīga. Turklāt šajās lopkopības saimniecībās ir ierasts spiest dzīvniekus vismaz stundu dienā pastaigāties.

Lauku saimniecības aizņemtā platība ir noteicošs šīs ražošanas sistēmas faktors. Saimniecības lielums ir svarīgs faktors, kas ietekmē šīs šķirnes liellopu audzēšanu, jo vienīgi pietiekami plaši zemes īpašumi sniedz dzīvniekiem iespēju vingrināt muskuļus, kas ir vajadzīgs tik “atlētiskiem” dzīvniekiem kā šīs šķirnes liellopiem.

No *Brava de Lide* šķirnes liellopiem gūtā produkcija ir cieši saistīta ar dabas vidi: korķozolu un akmensozolu un ozolu audzēm, dabiskajām ganībām un savvaļas floru, ko veido sausām augtenēm raksturīgi augi līdzās minēto sugu kokiem. Šo savvaļas augu valsti veido, piemēram, irbulenes, klinšrozes, ērikas un dadži, kas ir svarīgas šo dzīvnieku barības sastāvdaļas it īpaši ziemas periodā, ko vietējie sauc par “invernadoiro” (ziemošana).

Tādējādi *Brava de Lide* šķirnes dzīvniekus pastāvīgi audzē ekstensīvās turēšanas apstākļos (laukā), zemēs, kur ganāmpulku blīvums nepārsniedz 1,4 dzīvniekus uz hektāra; šāds audzēšanas veids ir dabiski saistīts ar noteikto ražošanas apgabalu, kuram raksturīgas lauku saimniecības ar tradicionāli lielām platībām, un tādām augsnes un klimatiskajām īpašībām, kas ļauj saglabāt šķirnei labi piemēroto ēdināšanas veidu, kura pamatā ir dabiska barības uzņemšana ganībās un ganāmpulku pārvietošana starp *Ribatejo* un *Alentejo* ģeogrāfiskajiem novadiem.

Viens no svarīgākajiem faktoriem, kas ļauj ražot gaļu ar tik sevišķām īpašībām, neapšaubāmi ir ēdināšanas veids, sākot ar mātes pienu un beidzot ar dabiskajām ganībām, un – svarīgs faktors – korķozolu un akmensozolu audzēs un ozolajos esošās krūmāju ganības, kas sastopamas visā noteiktajā ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā, kaut arī to blīvums un kvalitāte ir dažādi.

Brava de Lide šķirnes dzīvnieku audzēšana ir cieši saistīta ar šo reģionu; to apstiprina tūkstošgadīga tradicionālā lopkopības prakse, kas pastāv vēl šodien, un fakts, ka “Carne de Bravo do Ribatejo” ir viens no reģiona tradicionālajiem ēdieniem.

“Carne de Bravo do Ribatejo” ir *Ribatejo* novada gastronomijas sastāvdaļa – starp plašāk pazīstamiem ēdieniem var minēt “cozido de carnes bravas”, “rabinhos de toiro bravo” un “espetadinhas de carnes bravas”.

“Carne de Bravo do Ribatejo” izmanto visdažādāko reģiona tradicionālo ēdienu gatavošanā; šī gaļa tiek augstu vērtēta un ir ļoti iecienīta uzskoda, tādēļ tas ir produkts, ko pieprasa daudz patērētāju gan reģionā, gan ārpus tā.

Pastāv “Toiro Bravo” gastronomijas biedrība, kas popularizē tūkstošgadīgu kulinārijas zinātību, kura pārmantota no grieķu un romiešu, un citas antīkās pasaules mitoloģijas elementiem, kas saglabājušies šajā *Ribatejo* novadā, un nostiprina senās zināšanas, kuras pārmantotas līdz mūsdienām un ir daļa no reģiona kultūras mantojuma.

Visi šie faktori kopumā ietekmē šīs gaļas specifiskās kvalitātes īpašības, proti, gaļas krāsu, starpmuskuļu taukaudu veidoto cauraugumu, kas pazīstams ar nosaukumu “tauku marmorējums”, kurš uzreiz ieraugams, apskatot no *Brava de Lide* šķirnes liellopiem iegūtos gaļas gabalus, kā arī tās stingro konsistenci un vienlaikus sulīgumu un maigumu.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

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