

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2012/C 71/10)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

WIJZIGINGSAANVRAAG

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD**WIJZIGINGSAANVRAAG OVEREENKOMSTIG ARTIKEL 9****„CARNE MARINHOA”****EG-nummer: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006****BGA () BOB (X)****1. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging betrekking heeft:**

- Naam van het product
- Beschrijving van het product
- Geografisch gebied
- Bewijs van de oorsprong
- Werkwijze voor het verkrijgen van het product
- Verband
- Etikettering
- Nationale eisen
- Overige (nader aan te geven)

2. Aard van de wijziging(en):

- Wijziging van het enige document of de samenvatting
- Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document en ook geen samenvatting is bekendgemaakt
- Wijziging van het productdossier waarbij geen wijziging van het bekendgemaakte enige document nodig is (artikel 9, lid 3, van Verordening (EG) nr. 510/2006)
- Tijdelijke wijziging van het productdossier als gevolg van een verplichte gezondheids- of fyto-sanitaire maatregel die is opgelegd door de overheid (artikel 9, lid 4, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

⁽¹⁾ PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.

3. **Wijziging(en):**

3.1. *Beschrijving van het product:*

De wijziging heeft ten doel ervoor te zorgen dat „Carne Marinhoa” — in het kader van de veredeling van het Marinhoa-ras waarbij de nadruk veeleer op „vleesvee” dan op „werkvee” is komen te liggen — in de handel kan worden gebracht in leeftijdsklassen en gewichtsklassen die stroken met de huidige wetgeving en op basis van het werkelijke gewicht van de dieren op het ogenblik dat ze worden geslacht.

De verschillende benamingen van de leeftijds- en de gewichtsklassen bij het slachten zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving.

3.2. *Geografisch gebied:*

De fokkers in de gemeenten Coimbra, Figueira da Foz, Montemor-o-Velho en Soure, die grenzen aan het geografische gebied waar het Carne Marinhoa wordt geproduceerd, hebben de Agrupamento de Produtores Gestor da Denominação de Origem verzocht het geografische gebied tot hun gemeenten uit te breiden omdat alle voorwaarden voor de productie van het vlees op het gebied van voeder, veehouderijpraktijken, dichtheid van de veestapel, houderijmethode, ras en tradities er zijn vervuld. Er werd immers vastgesteld dat de volgende factoren in deze gemeenten met die in het productiegebied vergelijkbaar, zometer identiek zijn: de bodem en het klimaat, de veehouderijpraktijken, de dichtheid van de veestapel, de overheersende flora, het Marinhoa-ras zelf, de landbouwpraktijken, de houderijmethode en het voeder, en dat al deze factoren resulteren in een product met exact dezelfde fysische, chemische en sensorische kenmerken als Carne Marinhoa.

3.3. *Bewijs van de oorsprong:*

Het is de bedoeling de bepalingen van Verordening (EG) nr. 510/2006 en Verordening (EG) nr. 1898/2006 met betrekking tot het bewijs van de oorsprong ten uitvoer te leggen en de procedures die door de fokkers, slachthuizen, uitsnijderijen en verpakkingsbedrijven moeten worden gevolgd, duidelijker en explicieter uit te leggen zodat de nodige waarborgen met betrekking tot de oorsprong van het product worden gegeven.

3.4. *Etikettering:*

De eerdere bepalingen worden gepreciseerd en duidelijker geformuleerd en andere bepalingen moeten worden goedgekeurd om te voorkomen dat derde partijen profiteren van de waarde en het prestige van de oorsprongsbenaming doordat namen van distributeurs en andere operatoren aan de BOB worden gekoppeld. Er geldt evenwel geen verbod op het aanbrengen van dergelijke vermeldingen op het etiket van het product.

Er werden ook enkele redactionele en taalkundige wijzigingen aan het productdossier aangebracht.

ENIG DOCUMENT

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

„CARNE MARINHOA”

EG-nummer: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

BGA () BOB (X)

1. **Naam:**

„Carne Marinhoa”

2. **Lidstaat of derde land:**

Portugal

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel:**

3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.1. Vers vlees (en verse slachtafvallen)

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is:*

Zeer mals, sappig vlees dat wordt geproduceerd door runderen van het Marinhoa-ras die worden gekenmerkt door hun stevige bouw en lange snuit. De kleur van Marinhoa-vlees varieert van zachtroze wanneer het een kalf betreft tot donkerrood wanneer het een volwassen rund betreft. Het is vast van consistentie en licht vochtig en derhalve sappig. De kleur van het vet varieert ook van wit tot gelig, afhankelijk van de leeftijd van het dier. Het vlees wordt op basis van de volgende indeling in de handel gebracht:

- Kalfsvlees — karkassen of deelstukken van dieren die op het ogenblik van de slacht maximaal 8 maanden oud zijn. Gewicht van het karkas: tussen 70 kg en 180 kg;
- Vlees van jonge dieren — karkassen of deelstukken van dieren die op het ogenblik van de slacht tussen 8 maanden en 12 maanden oud zijn. Maximaal gewicht van het karkas: 240 kg;
- Vlees van jonge stieren en vaarzen — karkassen of deelstukken van mannelijke of vrouwelijke dieren die op het ogenblik van de slacht tussen 12 en 30 maanden oud zijn. Gewicht van het karkas: meer dan 180 kg;
- Vlees van koeien — karkassen of deelstukken van vrouwelijke dieren die op het ogenblik van de slacht meer dan 30 maanden oud zijn. Gewicht van het karkas: meer dan 220 kg;
- Vlees van stieren — karkassen of deelstukken van mannelijke dieren die meer dan 30 maanden oud zijn. Gewicht van het karkas: meer dan 220 kg.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten):*

Niet van toepassing

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong):*

De Marinhão-runderen worden in het geografische gebied gehouden op basis van traditioneel voeder dat door het overvloedige grasland in deze regio wordt geleverd.

Wanneer de runderen op stal staan worden ze gevoerd op basis van roggegras, maïs (pluimen), stro en hooi — geproduceerd door het bedrijf zelf of door bedrijven in de regio.

Het is ook gebruikelijk op het bedrijf geteeld voeder op basis van maïs, rijst of andere granen en op het bedrijf aanwezige bijproducten van plantaardige oorsprong aan de dieren toe te dienen.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden:*

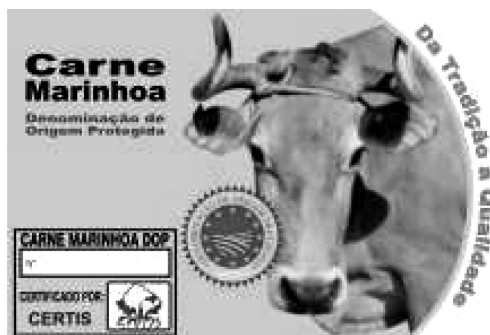
De dieren die het Carne Marinhoa opleveren, moeten geboren, gehouden en geslacht worden in het afgebakende geografische gebied, ingeschreven zijn in het geboorteregister en voortgekomen zijn uit een ouderpaar waarvan beide dieren zijn ingeschreven in het stamboek van het ras Marinhoa.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.:*

—

3.7. *Specifieke bepalingen betreffende de etikettering:*

Ongeacht de commerciële aanbestedingsvorm van het vlees, moeten de woorden „Carne Marinhoa — Denominação de Origem Protegida” op het etiket worden aangebracht, samen met het onvervalsbare en onuitwisbare EG-merkteken en het logo van „Carne Marinhoa”.



De handelsnaam — Carne Marinhoa DOP — mag niet vergezeld gaan van andere verwijzingen of vermeldingen, zelfs niet van handelsmerken van distributeurs of andere operatoren, hoewel deze op het etiket mogen worden aangebracht.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied:

Het geografische gebied waar de dieren die het Carne Marinhoa opleveren, worden geboren, gehouden en geslacht, omvat: de gemeenten 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 en Vagos alsook de districten Ul, Loureiro, Pinheiro da Bemposta en Palmaz van de gemeente Oliveira de Azeméis.

5. Verband met het geografische gebied:

5.1. Specificiteit van het geografische gebied:

Het geografische gebied is een van de vruchtbaarste gebieden van Portugal en is gelegen in het stroomgebied van de Vouga, de Águeda en de Antuã. Het Marinhoa-gebied heeft een vrij modderige en zeer vruchtbare bodem, met ondiep grondwater en veel potentieel wat voedergewassen betreft. De graanteelt — vooral de maïsteelt — overheerst in de minder drassige gebieden. Door de kenmerken van de bodem lag mechanisering hier niet voor de hand. Stevige runderen die het werk op de zeer zware gronden aankonden, waren dus nodig. Deze dieren werden hier dus om twee redenen geïntroduceerd: werkkraft en vlees.

Door de omstandigheden ter plekke, kunnen de dieren vrij grazen op kleine percelen of worden ze gevoerd met voedergewassen of graanproducten.

5.2. Specificiteit van het product:

Marinhão-runderen, die zeer goed aan de regio zijn aangepast, werden hier oorspronkelijk om twee redenen geïntroduceerd: de werkkraft en het vlees van de dieren. De teelt van traditionele gewassen en voedergewassen werd gehandhaafd; de gronden worden evenwel niet langer bewerkt door runderen. Bijgevolg werd overgegaan tot rasveredeling met als doel dit ras veeleer tot een vleesras te laten evolueren.

Marinhão-runderen hebben een bouw en fysieke kenmerken die zijn aangepast aan de zware gronden in de regio; de wijze waarop de dieren worden gehouden, is kenmerkend voor deze omstandigheden.

De karkassen die dit productiesysteem oplevert, zijn vrij stevig. De kleur van het vlees varieert van zachtroze wanneer het een kalf betreft tot donkerrood wanneer het een volwassen rund betreft. Het is vast van consistentie en licht vochtig. De kleur van het vet varieert ook van wit tot gelig, afhankelijk van de leeftijd van het dier.

Het vlees is sappig en smakelijk.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA):

De bodem en het klimaat in de regio, de kenmerken van het ras en het soort voeder dat van nature beschikbaar is, leiden tot middelgrote en grote dieren, met voor hun slachtleefijd soms zware karkassen, en met weinig vetafzetting op en in het karkas en in de holten. De specifieke kenmerken van het vlees zijn de sappigheid en de zachtheid, de uitgesproken smaak, de stevige textuur, de prettige kauwervaring en vooral de karakteristieke geur en smaak die ten gevolge van het milieu en de grassen die de dieren vrij kunnen verorberen of het natuurlijke voeder dat hun wordt toegediend, niet te intens zijn.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier:

(artikel 5, lid 7, van Verordening (EG) nr. 510/2006)

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