

ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 71/10)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de modificare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

CERERE DE MODIFICARE

**REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI
CERERE DE MODIFICARE ÎN TEMEIUL ARTICOLULUI 9
„CARNE MARINHOA”**

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

IGP () DOP (X)

1. Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării:

- ☐ Denumirea produsului
- ☒ Descrierea produsului
- ☒ Aria geografică
- ☒ Dovada de origine
- ☐ Metoda de obținere
- ☐ Legătura
- ☒ Etichetarea
- ☐ Cerințele naționale
- ☐ Altele (de precizat)

2. Tipul modificării (modificărilor):

- ☐ Modificare a documentului unic sau a fișei-rezumat
- ☒ Modificare a caietului de sarcini al DOP sau al IGP înregistrate, pentru care nu s-a publicat niciun document unic și nicio fișă-rezumat
- ☐ Modificare a caietului de sarcini care nu generează nicio modificare a documentului unic publicat [articolul 9 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]
- ☐ Modificare temporară a caietului de sarcini ca urmare a adoptării unor măsuri sanitare sau fitosanitare obligatorii de către autoritățile publice [articolul 9 alineatul (4) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

3. **Modificare/modificări:**

3.1. *Descrierea produsului:*

Se urmărește comercializarea produsului „Carne Marinhoa” în funcție de categoria de vârstă și greutate din legislația în vigoare și pe baza greutății reale a animalelor la sacrificare, în cadrul ameliorării genetice realizate cu scopul de a acorda prioritate funcției „carne” în raport cu funcția „muncă”.

Diferitele denumiri ale claselor de produse în funcție de vârstă și greutatea animalelor la sacrificare sunt conforme cu legislația în vigoare.

3.2. *Aria geografică:*

Crescătorii din municipalitățile Coimbra, Figueira da Foz, Montemor-o-Velho și Soure, care sunt limitrofe ariei geografice de producere a „Carne Marinhoa” au solicitat grupului de producători care administrează denumirea de origine (*Agrupamento de Produtores Gestor da Denominação de Origem*) extinderea acestei arii, având în vedere că toate condițiile necesare pentru obținerea produsului, în special în ceea ce privește alimentația, practicile de creștere a animalelor, densitatea animalelor, sistemul de exploatare, rasa asociată și tradiția sunt îndeplinite. De fapt, se constată că, în aceste municipalități, condițiile edafoclimatice, tehnicile de creștere, densitatea șeptelului, flora dominantă, rasa Marinhão în sine, practicile agricole și sistemul de exploatare și de alimentare sunt foarte asemănătoare sau chiar identice și că aceste municipalități gestionează deci un produs cu caracteristici fizice, chimice și senzoriale identice în toate aspectele cu „Carne Marinhoa”.

3.3. *Dovada de origine:*

Se urmărește aplicarea dispozițiilor Regulamentului (CE) nr. 510/2006 și ale Regulamentului (CE) nr. 1898/2006 în ceea ce privește dovada originii, indicând cu mai multă claritate și mai explicit procedeele pe care crescătorii și unitățile de sacrificare, tranșare și condiționare trebuie să le implementeze pentru a obține garanții în ceea ce privește originea geografică a produsului.

3.4. *Etichetarea:*

Dispozițiile anterioare sunt îmbunătățite și clarificate și se urmărește obținerea aprobării pentru dispoziții care împiedică exploatarea de către terți a valorii și a prestigiului denumirii de origine, interzicând asocierea DOP cu nume de distribuitori și alți agenți. Totuși, nu se interzice înscrierea unor astfel de mențiuni pe eticheta produsului.

În plus, în întregul caiet de sarcini au fost aduse câteva îmbunătățiri în ceea ce privește redactarea și la nivel lingvistic.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„CARNE MARINHOA”

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

IGP () DOP (X)

1. **Denumire:**

„Carne Marinhoa”

2. **Statul membru sau țara terță:**

Portugalia

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar:**

3.1. *Tipul de produs:*

Clasa 1.1. Carne proaspătă (și organe comestibile proaspete)

3.2. Descrierea produsului cărui i se aplică denumirea de la punctul 1:

Este vorba despre o carne foarte fragedă și succulentă, provenită de la bovine din rasa Marinhão, care se caracterizează printr-o corpulență puternică și botul lung. Carnea acestei rase are o culoare care variază de la roz-pal la vițel, la roșu-închis la animalele adulte; consistența este fermă și ușor umedă, de unde și succulența. Culoarea grăsimii variază și ea de la alb la galben, în funcție de vârsta animalelor. Această carne poate fi comercializată sub următoarele forme:

- vițel: carcase sau bucăți provenite de la animale sacrificate cel târziu la vârsta de opt luni și a căror carcasă cântărește între 70 kg și 180 kg;
- mânzat: carcase sau bucăți provenite de la animale sacrificate între 8 și 12 luni; greutatea maximă a carcasei este de 240 kg;
- tăuraș: carcase sau bucăți provenite de la masculi sau femele sacrificate între 12 și 30 de luni; greutatea carcasei depășește 180 kg;
- vacă: carcase sau bucăți provenite de la femele cu vârsta mai mare de 30 de luni; greutatea carcasei depășește 220 kg;
- taur: carcase sau bucăți provenite de la masculi cu vârsta mai mare de 30 de luni; greutatea carcasei depășește 220 kg.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

Nu se aplică.

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

Creșterea bovinelor din rasa Marinhão, așa cum se practică în prezent în aria geografică în cauză, se bazează pe o alimentație tradițională care are loc pe pășuni naturale, ce abundă în această regiune.

Când se află la grajduri, în funcție de anotimp, animalele sunt hrănite cu raigras, porumb (frunze), paie de cereale și fân, provenite din exploatarea agricolă sau din exploatarea din regiune.

De asemenea, există obiceiul de a da animalelor „făinuri” pe bază de porumb, orez și alte cereale, produse în exploatarea agricolă, precum și subproduse de origine vegetală existente în exploatarea.

3.5. Etape specifice ale producției care trebuie să aibă loc în aria geografică delimitată:

Animalele din care provine „Carne Marinhão” trebuie să fie născute, crescute și sacrificate în aria geografică definită, trebuie să fie înscrise în Registrul de nașteri și să provină din părinți înscrși în Registrul genealogic al rasei Marinhão.

3.6. Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:

—

3.7. Norme specifice privind etichetarea:

Oricare ar fi forma de prezentare comercială, eticheta trebuie să poată obligatoriu menționa „Carne Marinhão — Denominação de Origem Protegida”, marca de conformitate aplicată într-un mod inviolabil sau indelebil, precum și logoul denumirii „Carne Marinhão”.



Este interzis să se adauge la denumirea de vânzare „Carne Marinhoa – DOP” orice altă indicație sau mențiune, nici măcar mărci de distribuitor sau de alt tip, deși acestea pot să figureze pe etichetă.

4. Delimitarea concisă a ariei geografice:

Aria geografică în care se nasc, sunt crescute și sacrificate animalele de la care provine „Carne Marinhoa” este următoarea: municipalitățile 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 și Vagos la care se adaugă comunele Ul, Loureiro, Pinheiro da Bemposta și Palmaz din municipalitatea Oliveira de Azeméis.

5. Legătura cu aria geografică:

5.1. Specificitatea ariei geografice:

Aria geografică este una dintre zonele cele mai fertile din Portugalia care cuprinde bazinele hidrografice ale râurilor Vouga, Águeda și Antuã. Zona Marinha se caracterizează prin soluri suficient de mlăștinoase, cu straturi de apă de mică adâncime, foarte fertile și propice culturilor de plante furajere. În zonele mai puțin umede predomină culturile de cereale, în special de porumb. Caracteristicile acestor soluri au făcut dificilă mecanizarea, de unde și nevoia de a folosi o bovină de statură înaltă, capabilă să lucreze pe terenuri dificile, aleasă atât în funcție de capacitatea de muncă, cât și pentru carne.

Condițiile existente permit animalelor să păască liber pe parcele mici de teren sau să fie hrănite din producțiile de furaje sau de cereale.

5.2. Specificitatea produsului:

Bovinele din rasa Marinhão, foarte bine adaptate în regiune, au fost inițial aduse în zonă pentru dubla lor funcție: muncă și carne. În prezent, deși s-au păstrat culturile și alimentația tradițională, bovinele nu mai sunt folosite pentru muncă, iar ameliorarea rasei s-a axat, așadar, pe ameliorarea calităților sale de a produce carne.

Bovinele din rasa Marinhão au o conformație și indici corporali compatibili cu solurile dificile din regiune și cu sistemul de creștere specific adaptat acestor condiții.

Carcasele obținute în acest sistem de producție sunt de talie relativ mare. Carnea obținută după tranșarea acestor carcase are o culoare care variază de la roz-pal, la vițel, la roșu-închis la animalele adulte; consistența este fermă și ușor umedă. Culoarea grăsimii variază de la alb la galben, în funcție de vârsta animalelor.

Este o carne foarte succulentă și gustoasă.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Condițiile edafoclimatice din regiunea de producție, precum și caracteristicile rasei și tipul de hrană, compusă din elemente de origine naturală, au dat naștere unor animale de dimensiune medie spre mare, ale căror carcase, uneori grele pentru vârsta sacrificării, prezintă puțină grăsime în și pe carcase, dar și caracteristici senzoriale deosebite, frăgezime și succulență, gust pronunțat, textură fermă și consistență agreabilă la mestecat și mai ales o aromă și un gust caracteristice, de o intensitate moderată, care se datorează în întregime mediului și alimentației naturale obținute pe pășuni sau la grajd.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

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