

## ANDRA AKTER

## KOMMISSIONEN

**Offentliggörande av en ansökan om ändring i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2007/C 255/21)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 <sup>(1)</sup>. Invändningar måste komma in till kommissionen senast sex månader efter dagen för detta offentliggörande.

## ANSÖKAN OM ÄNDRING

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

## Ansökan om ändring i enlighet med artiklarna 9 och 17.2

## "CARNALENTEJANA"

EG-nummer: PT/PDO/117/0209/08.04.2002

SUB ( X ) SGB ( )

**Begärd(a) ändring(ar):**

Rubrik(er) i produktspecifikationen:

- Produktens namn
- Produktbeskrivning
- Geografiskt område
- Bevis på ursprung
- Framställningsmetod
- Samband
- Märkning
- Nationella krav

## Ändring(ar):

## 1. Produktbeskrivning

Producentgruppen har genom en skrivelse med vederbörlig motivering begärt en ändring av detta avsnitt i syfte att anpassa sin produkt till gällande nationell lagstiftning, särskilt när det gäller de ändringar som gjorts i fråga om klassificeringen av slaktkroppar av unga nötkreatur genom förordning ("portaria") nr 363/2001 av den 9 april 2001.

(<sup>1</sup>) EUTL 93, 31.3.2006, s. 12.

Dessutom har producentgruppen beslutat att införa olika former för presentationen av produkten i handeln som en följd av nya tendenser på marknaden och i syfte att anpassa produktpresentationen till konsumenternas beteende och preferenser. CARNALENTEJANA kommer därför att finnas tillgänglig hackat och malet och som rullader, tärningar, skivor osv. och förpackat i tråg eller annan lämplig förpackning i kontrollerad atmosfär eller vakuum eller snabbfrys. I samtliga fall skall CARNALENTEJANA i enlighet med normen ingå med minst 95 procent av slutprodukts vikt. Det faktum att hela produktionsprocessen genomförs i ursprungsregionen möjliggör fullständig spårbarhet, rigorös kontroll av användningen av den skyddade ursprungsbeteckningen och en genuin presentation av en produkt med sedvanlig kvalitet utan att konsumenterna vilseleds eller att deras förväntningar inte infrias. Av dessa skäl har producentgruppen överlämnat en vederbörligen motiverad ansökan till den portugisiska staten om ändring av produktpresentationen.

## 2. Geografiskt område

Producenterna i några gränskommuner till det geografiska området för produktionen av CARNALENTEJANA har begärt hos producentgruppen, som förvaltar ursprungsbeteckningen, att detta område skall utvidgas med hänvisning till att alla förutsättningar för få fram denna produkt, bland annat i fråga om foder, uppfödning, djurtäthet och djurhållningssystem, liksom också den ras och de traditioner som är förknippade med produkten föreligger också i deras kommuner. Denna begäran behandlades av producentgruppen som sammanställde dokumentation genom en inventering och undersökning. Resultaten lades fram för portugisiska staten som fann dem trovärdiga.

I den grundläggande akten om ursprungsbeteckningen beaktades uteslutande administrativa kriterier för att avgränsa det geografiska området för produkten, och man kan i dag konstatera att ingen uppmärksamhet ägnades vissa angränsande områden som har samma jordmån och klimat, samma uppfödningstekniker, samma djurtäthet, samma dominerande flora, samma ras, samma jordbruksmetoder och samma djurhållningssystem, och som därför erbjuder en produkt vars fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper är fullständigt identiska med CARNALENTEJANA. Producenterna i dessa områden som inte omfattas av ursprungsbeteckningen lider väsentlig ekonomisk skada på grund av att deras produkter inte får saluföras under samma beteckning som deras grannars.

## 3. Framställningsmetoder

De begärda ändringarna rör möjligheterna att presentera köttet i handeln i lämpliga förpackningar med utnyttjande av kontrollerad atmosfär, vakuum eller snabbfrysning. För att kunna garantera produkternas äkthet och kvalitet, säkerställa skyddet av konsumenternas intressen och möjliggöra fullständig spårbarhet och kontroll av produkter och processer, måste inte bara avel, uppfödning, gödning och slakt av djuren och grovstyckning av slaktkropparna utan också finstyckning, bearbetning och förpackning av köttet ske inom det avgränsade geografiska området. Det medges dock att vissa moment under bearbetningen och förpackningen genomförs utanför det geografiska området om det där saknas bearbetningsanläggningar som motsvarar producentgruppens krav i fråga om livsmedelshygien och –säkerhet samt när det gäller kontrollen av verksamheterna. För att undvika att kvaliteten försämras och möjliggöra kontroll förstärks i sådana fall kontrollen, åtgärder vidtas för att garantera spårbarheten och längre transporter av köttet än femtio mil tillåts inte.

## 4. Märkning

Producentgruppen har begärt en ändring av detta avsnitt för att anpassa det till bestämmelserna i den nya lagstiftning som satts i kraft nationellt och på gemenskapsnivå. Oberoende av presentationsformen i handeln och utöver de generella lagstadgade kraven på märkningen är följande obligatoriskt: texten "CARNALENTEJANA – DOP [= SUB]", certifieringsmärket, logotypen för CARNALENTEJANA och gemenskapens logotyp. Om produkten används som ingrediens i bearbetade produkter får endast följande anges i märkningen: "Elaborado a partir de CARNALENTEJANA – DOP [= Framställd av CARNALENTEJANA – SUB]" om vissa krav beträffande godkännande och kontroll är uppfyllda, och det är uttryckligen förbjudet att använda texten "CARNALENTEJANA – DOP", gemenskapens logotyp eller någon annan vilseledande text eller märkning som gör intrång i den ursprungsskyddade produktens anseende.

## SAMMANFATTNING

## RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

## "CARNALENTEJANA"

EG-nummer: PT/PDO/117/0209/08.04.2002

SUB ( X ) SGB ( )

Denna sammanfattning innehåller de viktigaste delarna av produktspecifikationen och tillhandahålls i informationssyfte.

## 1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Adress: Av. Afonso Costa, 3  
P-1949-002 Lisboa

Telefon: (351) 21 844 22 00

Fax: (351) 21 844 22 02

E-post: idrha@idrha.min-agricultura.pt

## 2. Ansökande grupp:

Namn: CARNALENTEJANA — Agrupamento de Produtores de Bovinos de Raça Alentejana, SA

Adress: Estrada do Moinho Vento  
P-7350-230 Elvas

Telefon: (351) 268 639480

Fax: (351) 268 622455

E-post: caalentejo@mail.telepac.pt

Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag ( X ) andra ( )

## 3. Produkttyp:

Kategori 1.1: Färskt kött (och slaktbiprodukter).

## 4. Produktspecifikation:

(Sammanfattning av kraven i artikel 4.2). i förordning (EG) nr 510/2006.

## 4.1. Namn: "CARNALENTEJANA"

4.2. Beskrivning: Halva slaktkroppar, kvartsparter, styckat kött i vakuumpförpackning eller kontrollerad atmosfär samt beredningar av dessa, kylda eller djupfrysta, av djur av Alentejanaras, som finns införda i födelseregistret för djur av nötkreatursrasen Alentejana och har följande egenskaper:

	Kalv	Tjurkalv	Kviga	Ungtjur	Ko	Tjur
Ålder vid slakt	Upp till sex månader	6–13 månader	13–30 månader (djur av honkön som inte kalvat)	13–30 månader (djur av hankön)	Över 30 månader (djur av honkön)	Över 30 månader (djur av hankön)
Slaktkroppens vikt	–	Upp till 180 kg		Över 180 kg	Över 180 kg	Över 180 kg
Konformation (*)	LA	LO	E, U, R, O	E, U, R, O	E, U, R, O	E, U, R, O

	Kalv	Tjurkalv	Kviga	Ungtjur	Ko	Tjur
Slaktkroppsfett	Fast, utan exsudat, färg varierande mellan vitt och gult. Klassificeringarna 1, 2 och 3 är tillåtna. För slaktkroppar som är avsedda för styckning tillåts klassificeringarna 4 och 5.					
Köttets färg	Mörkt rosa till mörkrött.					
Köttets pH-värde	< 6 ett dygn efter slakt.					

(\*) Slaktkroppar av ungtjurar, kvigor, tjurar och kor med klassificeringen P får godkännas om de är avsedda för styckning.

Utöver de traditionella presentationsformerna – slaktkroppar samt grovstyckade eller finstyckade delar – kan CARNALENTEJANA distribueras i handeln som hackat och malet kött och som rullader, tärningar, skivor osv. och förpackat i tråg eller annan lämplig förpackning i kontrollerad atmosfär eller vakuum eller snabbfryst. I samtliga fall skall CARNALENTEJANA i enlighet med normen ingå med minst 95 procent av slutproduktens vikt. I beredningar där CARNALENTEJANA ingår som ingrediens är det tillåtet att använda produkten som enda köttingrediens om den minst utgör 60 % av slutproduktens vikt.

- 4.3. Geografiskt område: Med hänsyn till utsträckningen av det geografiska område där de dominerande trädslagen är korkek och stenek och där nötkreatursrasen Alentejana förekommer och lokaliseringen av de jordbruksföretag som har dessa förutsättningar och kunnande krävs för att bedriva den uppfödning och djurhantering som krävs, rättsföreskrifterna för slakt, styckning och framställning av slaktkroppar, halva slaktkroppar, styckade delar och beredningar av nötkött i allmänhet, de generella kraven på kontroll och spårbarhet för nötkött i allmänhet, de särskilda krav på kontroll och spårbarhet som Carnalentejana-producenterna har ålagt sig själva, behovet av att skydda konsumenter som är vana vid CARNALENTEJANA från bedrägerier, det oeftergivliga kravet på att ange geografiskt ursprung och djurras på varje stycke kött eller förpackning och behovet av att ge konsumenterna tillgång till en genuin och tillförlitlig produkt, är det naturligt att begränsa det geografiska området för avel, uppfödning och gödning av djuren, slakt och produktion av slaktkroppar, halva slaktkroppar och kvartsparter, grov- och finstyckning för att erhålla delar av större eller mindre dimensioner och skivor, beredning av vissa delar till hackade eller malda eller bearbetade produkter och förpackning av köttstycken, hackade eller malda produkter och bearbetade produkter till

- samtliga kommuner i distriktet Beja, Évora och Portalegre,
- kommunerna Alcácer do Sal, Alcochete, Grândola Montijo, Moita, Palmela, Setúbal, Santiago do Cacém och Sines i distriktet Setúbal,
- kommunerna Abrantes, Almeirim, Alpiarça, Benavente, Chamusca, Constância, Coruche, Golegã, Mação, Salvaterra de Magos, Santarém, Sardoal och Vila Nova da Barquinha i distriktet Santarém, och
- kommunerna Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Proença-a-Nova och Vila Velha de Ródão i distriktet Castelo Branco.

- 4.4. Bevis på ursprung: Det rör sig om en produkt av gammal hävd: arbeten med urval och förbättring av rasen påbörjades för över 40 år sedan och det finns en stambok och en producentförening för Alentejanarasen.

Köttet i fråga får endast komma från djur av Alentejanaras som finns införda i födelseregistret för djur av denna ras och som avlats, uppfötts och götts på anläggningar inom det definierade geografiska området och har de egenskaper som krävs och som dokumenterats av producentgruppen. Alla moment i produktionscykeln – inbegripet slakt, styckning, bearbetning och förpackning – får endast utföras av aktörer som står under kontroll av den särskilt inrättade enheten. Kontrollen omfattar alla skeden av produktionscykeln, från aveln och införandet av djuren i födelseregistret över utfodringen och hanteringen till slakten, styckningen, bearbetningen och förpackningen. Ett system har införts som ger fullständig spårbarhet och möjlighet att vid varje tillfälle koppla produkten till det djur den kommer från genom användning av numrerade cetrifieringsmärken.

- 4.5. Framställningsmetod: Produkten framställs av djur av Alentejanaras, som är införda i födelseregistret och avkommer av han- och hondjur som finns registrerade i stamboken för nötkreatursrasen Alentejana. Dessa har därefter uppfötts extensivt med en djurtäthet under 1,4 djurenheter per hektar i enlighet med de traditionella metoderna i regionen. Kalvarna diar sina mödrar fram till 6–9 månaders ålder, varefter utfodringen gradvis kompletteras med bete och med foderkoncentrat som godkänts av producentgruppen. Åldersklasser för slakt och regler för utfodring och djurhantering har definierats och klassificerats. CARNALENTEJANA förekommer i handeln i de olika former som föreskrivs i produktspecifikationen: slaktkroppar, grov- respektive finstyckade delar, bearbetade produkter och beredningar, med eller utan grönsaker, förpackade på lämpligt sätt i kontrollerad atmosfär eller vakuum eller med snabbfrysning. För att kunna garantera produkternas äkthet och kvalitet, säkerställa skyddet av konsumenternas intressen och möjliggöra fullständig spårbarhet och kontroll av produkter och processer, måste inte bara avel, uppfödning, gödning och slakt av djuren och grovstyckning av slaktkropparna utan också finstyckning, bearbetning och förpackning av köttet ske inom det avgränsade geografiska området. Det medges dock att vissa moment under bearbetningen och förpackningen genomförs utanför det geografiska området om det där saknas bearbetningsanläggningar som motsvarar producentgruppens krav i fråga om livsmedelshygien och –säkerhet samt när det gäller kontrollen av verksamheterna. För att undvika att kvaliteten försämras och möjliggöra kontroll förstärks i sådana fall kontrollen, åtgärder vidtas för att garantera spårbarheten och längre transporter av köttet än femtio mil tillåts inte.
- 4.6. Anknytning till området: Alentejanarassen förekommer på djurhållningsföretag i regionen Alentejo med angränsande områden, där de klimatiska förutsättningarna för jordbruket har utpräglad medelhavscharakter, somrarna är heta och torra och den spontana floran på betesmarkerna är den typiska för medelhavsområdet, vilket ger köttet dess särskilda organoleptiska egenskaper. På produktionsenheterna finns normalt besättningar på några tiotal avelskor som uppföds extensivt på företag där djurhållningen normalt sker tillsammans med spannmålsodling. Dessa båda produktionsslag har sedan långliga tider hela tiden kompletterat varandra i området. Det är normalt bruk att använda halm och stubb från spannmålsodlingarna som foder för Alentejanaboskapen, vilket också är nödvändigt för utfodringen av besättningarna när det naturliga betet tunnas ut, det vill säga under tiden från början av sommaren till och med vintern. Betesmarkerna är normalt belägna i områden med rik förekomst av stenek och korrek, vilkas ollon från och med hösten är en extra foderresurs som på ett utmärkt sätt kompletterar gräset vars näringsvärde är lågt under den tiden av året.
- 4.7. Kontrollorgan:

Namn: CERTIALENTEJO — Certificação de Produtos Agrícolas, Lda

Adress: Rua Diana de Liz — Horta do Bispo  
Apartado 320  
P-7006-804 Évora

Telefon: (351) 26 676 95 64/5

Fax: (351) 26 676 95 66

E post: geral@certialentejo.pt

”CERTIALENTEJO – Certificação de Produtos Agrícolas, Lda” uppfyller kraven i standard 45011:2001

- 4.8. Märkning: Förutom den obligatoriska text som lagstiftningen kräver är följande också obligatoriskt:
- Texten ”CARNALENTEJANA – Denominação de Origem Protegida” [= skyddad ursprungsbezeichnung].
  - Certifieringsmärket med uppgift om produktnamn samt kontroll- och certifieringsorganets namn och med ett serienummer som gör det möjligt att spåra produkten.
  - CARNALENTEJANAS logotyp och logotypen för skyddad ursprungsbezeichnung som återges nedan:



Inte under några omständigheter får producentens eller producentgruppens namn, firmabeteckning eller adress ersättas av uppgifter för någon annan enhet, även om denna påtar sig ansvaret för produkten eller saluför den.

Till beteckningen i handeln – Carnalentejana SUB – får inte fogas någon ytterligare text eller annan märkning, inte heller distributörens logotyper eller liknande.

Livsmedel i vilka CARNALENTEJANA ingår som ingrediens får saluföras i förpackningar med texten "Elaborado a partir de CARNALENTEJANA – DOP" [framställd av CARNALENTEJANA – SUB], förutsatt att certifierad Carnalentejana

- är den enda köttingrediensen i slutprodukten,
- i fråga om vikten är huvudingrediens i slutprodukten, och
- de som framställer produkter med denna skyddade ursprungsbeteckning har godkänts av producentgruppen för Carnalentejana.

Producentgruppen ansvarar för att dessa användare av den skyddade ursprungsbeteckningen förs in i särskilda register och efter godkännandet står under tillsyn av kontrollorganet vad gäller den korrekta användningen av den skyddade beteckningen i märkningen och de kvantiteter som märks med denna. Under sådana omständigheter får gemenskapens logotyp eller någon annan logotyp eller text som utnyttjar den skyddade produktens anseende inte användas.

---