

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel
(2012/C 60/11)

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

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006
"CORDEIRO MIRANDÊS"/"CANHONO MIRANDÊS"

EG nr: PT-PDO-0005-0787-12.08.2009

SGB () SUB (X)

1. Beteckning:

"Cordeiro Mirandês"/"Canhono Mirandês"

2. Medlemsstat eller tredjeland:

Portugal

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet:

3.1 Produkttyp:

Klass 1.1 – Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig:

Med "Cordeiro Mirandês" eller "Canhono Mirandês" avses kött framställt genom slakt av bagg- och tacklamm av rasen "Churra Galega Mirandesa". Djuren ska vara identifierade och inskrivna i djurregistret för rasen, högst fyra månader gamla, samt födda och uppfödda inom ramen för ett extensivt jordbruk av traditionell typ. Köttet ska vara styckat och förpackat inom det avgränsade geografiska området och i enlighet med de regler som anges i produktspecifikationen.

Köttet "Cordeiro Mirandês" eller "Canhono Mirandês" säljs i två olika former, oberoende av djurets ålder vid slakt:

1. I hela eller halva slaktkroppar.
2. I hela styckdelar eller färdigförpackade bitar.

Efter styckning ska kotletterna ha en genomsnittlig tjocklek på 2,5 cm.

Mot bakgrund av det produktionssätt som tillämpas i det geografiska området uppvisar köttet "Cordeiro Mirandês" eller "Canhono Mirandês" följande egenskaper:

- a) Slaktkroppens vikt: Beroende på vikt delas slaktkropparna in i kategorierna A, B och C, i enlighet med tabellen nedan.

Tabell

Indelning av slaktkroppar av "Cordeiro Mirandês" eller "Canhono Mirandês" per kategori

| Kategori | A | B | C |
|--------------------------|----------------|--------------|--------------|
| Slaktkroppens vikt (kg) | 4 till 7 | 7,1 till 10 | 10,1 till 12 |
| Levande vikt (kg) | 8,47 till 14,8 | 15 till 20,7 | 21 till 24,3 |
| Ungefärlig ålder i dagar | 30 | 60 | 120 |

⁽¹⁾ EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.

- b) Fett: Fettet har en vitaktig färg, glansigt utseende och fast konsistens. Dess tjocklek ökar, men inte avsevärt, med vikten på slaktkroppen. Fettet har en mör textur och vätskar sig inte.
- c) Sensoriska egenskaper: köttet har en rosaaktig färg, är extremt mörkt, saftigt och mycket smakrikt, samt uppvisar en diskret fettmarmorering i muskelmassan. Muskeln, som är fast, uppvisar god saftighet och god mörhet. De tre kategorierna av "Cordeiro Mirandês" eller "Canhono Mirandês" uppvisar inga avgörande skillnader i fråga om saftighet, fasthet, smakintensitet eller allmän acceptabilitet.

3.3 Råvaror (endast för bearbetade produkter):

Inte tillämpligt.

3.4 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung):

Foderstaten är nära förknippad med de olika kategorierna av slaktkroppar av "Cordeiro Mirandês" eller "Canhono Mirandês". Kategori A motsvarar uteslutande djur klassade som dilamm, på grund av att deras foderstat är begränsad till modersmjölk. När lammen uppnått tre veckors ålder börjar man gradvis ge dem fast föda. De kommer då att räknas som beteslamm, vars slaktkroppar tillhör kategorierna B och C beroende på vikt och ålder vid slakt. När lammen väl gått över till en permanent betesfoderstat, baserad på den regionala floran, ges de kompletteringsfoder bestående av fullkornspannmål i kombination med vetehalm, naturligt beteshö eller havrehö samt foderhavre, foderråg och fodermajs som produceras på gården. Om det foder som produceras på gården inte räcker till, eller i extrema situationer (som torka, naturkatastrofer, brand, frost etc.) får foder köpas från andra gårdar inom det avgränsade geografiska området. Det finns inga kvantitativa begränsningar för sådana foderinköp. Användning av kompletteringsfoder enligt ovan är tillåten under förutsättning att

- mängden kompletteringsfoder som ges till djuren inte överstiger 50 % av den dagliga foderstaten,
- mängden koncentrerat foder som ges till djuren inte överstiger 35 % av den dagliga foderstaten och motsvarar den formel som anges i produktspecifikationen,
- produktionen av koncentrerat foder och dess användning kontrolleras.

Djurens foderstat består uteslutande av naturprodukter. Det är förbjudet att ge djuren produkter som är avsedda att påverka deras tillväxt och utveckling, så som hormoner, antibiotika, sulfapreparat, anabola steroider, koccidiostatika eller andra otillåtna ämnen.

3.5 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Beteckningen "Cordeiro Mirandês" eller "Canhono Mirandês" får bara användas för kött från djur som har fötts, utfodrats, fötts upp och slaktats vid anläggningar som är belägna inom det avgränsade geografiska området och som är registrerade och vederbörligen auktoriserade av den grupp som sköter förvaltningen av beteckningen.

Auktorisation ges endast om samtliga av nedanstående villkor är uppfyllda:

- Anläggningen måste vara belägen inom det geografiska produktionsområdet.
- De djur som är avsedda att säljas måste vara vederbörligen identifierade och inskrivna i djurregistren för rasen "Churra Galega Mirandesa".
- Det produktionssystem som tillämpas, särskilt vad gäller djurens foderstat, liksom deras vikt och ålder vid slakt, måste överensstämma med angivelserna i produktspecifikationen.
- Producenter ska vara underställda fastställda regler avseende produktionen liksom föreskrivna kontroll- och certifieringsregler.
- Producenter ska skriftligen förbinda sig att respektera bestämmelserna i produktspecifikationen.

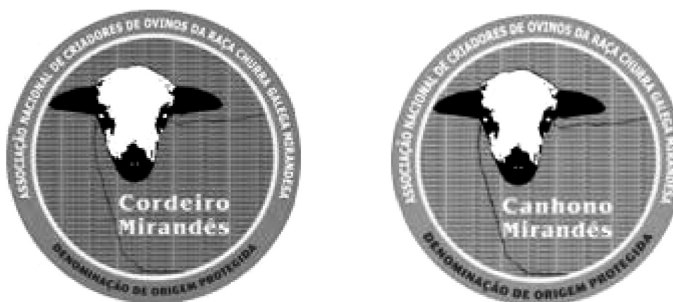
3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

Inte tillämpligt.

3.7 Särskilda regler för märkning:

Oavsett i vilken form produkterna saluförs, ska delarna eller förpackningarna systematiskt förses med en märkning som utöver obligatoriska uppgifter innehåller följande identifieringsuppgifter:

- Beteckningen "Cordeiro Mirandês — Denominação de Origem Protegida" eller "Canhono Mirandês — Denominação de Origem Protegida".
- Produktens logotyp.



- Namn och adress till producenten eller gruppen av producenter som saluför produkten.
- EU-logotypen (efter registrering på EU-nivå).
- Djurets identifieringsnummer.
- Certifieringsmärke.
- Uppgift om slaktkroppens kategori (A, B eller C).
- Datum och plats för slakt.
- Kontaktadress för reklamationer och frågor.

Namn eller firmanamn och adress till producenten eller producentgruppen som saluför produkten får inte i något fall ersättas med namnet på en annan enhet, även om den senare tar på sig ansvaret för produkten.

Till försäljningsnamnet "Cordeiro Mirandês — DOP" eller "Canhono Mirandês — DOP" får inte fogas någon ytterligare beteckning eller benämning (distribütörens märkning eller annat).

4. Kort beskrivning av det geografiska området:

Det geografiska område där köttet "Cordeiro Mirandês" eller "Canhono Mirandês" produceras omfattar kommunerna ("concelhos") Miranda do Douro, Mogadouro och Vimioso, i distriktet ("distrito") Bragança.

5. Samband med det geografiska området:

5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området:

Områdets skiftande morfologi, de medelbördiga eller magra jordarna, den ringa nederbördsmängden med ojämn fördelning över året och vattendragen som genomkorsar de djupa dalarna skapar förutsättningarna för de jordbrukssystem som dominerar i området. Området kan delas in i två delar som är helt olika, men som i jordbrukshänseende är oskiljaktiga: högsåtter och sluttningar. På sluttningarna odlas främst medelhavsgrödor som vin, oliver och mandel, och här finns också lokala små idisslare. Högsåtterna å sin sida är huvudsakligen områden med spannmålsodlingar och foderängar. På högsåtterna finns naturliga ängsmarker, lokalt benämnda "lameiros", vilka används som betesmarker för inhemska kreatursraser som livnär sig på efterskördar eller går på vall i områden där man bedriver växelbruk med spannmålsodling. Högsåtternas rika tillgång på foderängar och betesmarker ger näring åt får och nötkreatur, som konkurrerar om de tillgängliga resurserna. Fåren livnär sig i stor utsträckning på den föda de hittar vid bete – efterskördar på odlad åkermark, vilt gräs på ouppodlad mark och på mark som ligger i träda – tillsammans med den lilla mängd föda de hittar på olika buskar i högsåttområdet Planalto Mirandês. Rasen "Churra Mirandesa", som har fått sitt namn från namnet på produktionsområdet Planalto Mirandês, föds upp i kommunerna ("concelhos") Miranda do Douro, Vimioso och Mogadouro. Rasen är lika gammal som regionens historia. Det var de keltiska bosättarna

som genom att korsa tackor som fanns i Portugal med baggar som de hade fört med sig fick fram det första stamdjuret "churra" (eg. djur; kräk) från vilket den nuvarande fårrasen härstammar. Fåren av rasen "Churra Galega Mirandesa" är hårdiga djur, väl anpassade till de geografiska förhållandena och klimatet på högslätten Planalto Mirandês och sluttningarna ("arribas") längs Dourofloden. Rasens morfologiska och reproduktiva egenskaper utgör i sig bevis på dess utmärkta anpassning till särdragen i det geografiska området och produktionssättet som beskrivs ovan. De korta och muskulösa benen gör att djuren kan avlägga långa distanser under sina betesvandringar på Planalto Mirandês, och de breda fötterna med kraftiga klövar är tecken på en evolutionär anpassning till topografin på Planalto. Fårets kompakta form, de små öronen liksom även ullen "churra" är faktorer som skyddar mot kylan på vintern. Mot denna bakgrund är uppfödningen av fårrasen "Churra Galega Mirandesa" och vallningen av dessa hjordar en verksamhet som är nära förknippad med släktarv och överföring av specifik kunskap som utvecklats under lång tid. En bra herde för denna ras känns igen på sättet att valla hjorden eller planera betesvägen. Ullproduktionen, som fortfarande är av ekonomisk betydelse i regionen, har bidragit starkt till att upprätthålla uppfödningen av får ("churras") på Planalto Mirandês. Köttet å sin sida ingår sedan mycket länge i den sedvanliga kosten för lokalbefolkningen. Utöver det kunnande som uppfödarna i regionen besitter, tillämpas en särskild teknik för att stycka och hantera köttet, liksom ett särskilt sätt att dela slaktkropparna. Alla dessa faktorer bidrar till att ge produkten dess utmärkande smak.

5.2 Specifika uppgifter om produkten:

Produktens unika egenskaper hör samman med djurens ras, men framför allt med det sätt de föds upp på och deras foder. Djuren får nämligen en traditionell foderstat, som utgår från lokala resurser, vilket ger ett kött som smälter i munnen och är extremt saftigt, mörkt och försett med ett fettlager som har fast konsistens och inte vätskar sig. Muskeln är fast och uppvisar en jämn marmorering med intramuskulärt fett, vilket ger produkten mycket karaktäristiska organoleptiska egenskaper, som en särskilt utmärkande mörhet och god saftighet. Kotletter av "Cordeiro Mirandês" eller "Canhono Mirandês" styckas individuellt genom ett speciellt förfarande. Kotletternas tjocklek är i snitt omkring 2,5 cm, vilket ger bra styckningsutbyte och en utvecklad specifik smak som bidrar till att göra detta kött så omtyckt bland konsumenterna.

5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB):

Planalto Mirandês, som är det geografiska området där "Cordeiro Mirandês" eller "Canhono Mirandês" produceras, är oomtvistat det område som fårrasen Churra Mirandesa härstammar ifrån. Rasens starkt förankrade ryktbarhet på marknaden hänger samman med köttets fysiska och sensoriska särdrag. Produktionen av köttet "Cordeiro Mirandês" eller "Canhono Mirandês" är intimt förknippad med regionens mark- och klimatförhållanden. Dessa kännetecknas av magra jordar och ett torrt klimat som är gynnsamt för extensiv spannmålsodling och utveckling av naturliga betesmarker bestående av ett spontant växttäckande vid sidan av befintliga trädpopulationer. När djuren är på bete livnär de sig följaktligen av vilda gräs och örter som växer på ouppodlade marker och på åkermark i träda liksom av de små mängder föda de hittar på olika buskar på Planalto Mirandês, som vit ginst (*Cytisus multiflorum*), ginst (*Genista falcata*), ladanumcistros (*Cistus ladaniferus*) eller fjärilslavendel (*Lavandula pedunculata*). I ängsfloran återfinns bland annat följande sorter: brinklosta (*Bromus commutatus*), rörsvingel (*Festuca arundinacea*), axhavre (*Gaudinia fragilis*), kavle (*Alopecurus brachystachys*), ekorrsvingel (*Vulpia bromoides*) samt engelskt rajgräs (*Lolium perenne*). Höet kommer vanligen från naturängar (spontan ängsflora) och den halm som ges är vanligtvis vete- eller havrehalm. Råg, vete och korn ges till djuren i form av hela sädeskorn eller som mjöl. Det är denna foderstat, tillsammans med rasens egenskaper och sättet att valla hjordarna som lokalbefolkningen är väl förtrogen med, som ger köttet "Cordeiro Mirandês" eller "Canhono Mirandês" dess exceptionella utseende och kvaliteter i fråga om mörhet och saftighet som uppskattas stort i regionen.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen:

(Artikel 5.7 i förordning (EG) nr 510/2006)

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