

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2012/C 71/10)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006**WNIOSEK W SPRAWIE ZMIAN SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„CARNE MARINHOA”****NR WE: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006****ChOG () ChNP (X)****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana:**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

2. Rodzaj zmiany (zmian):

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3. **Zmiana (zmiany):**

3.1. *Opis produktu:*

Zmiana ma umożliwić wprowadzanie do obrotu „Carne Marinhoa” w klasach wiekowych i wagowych zgodnie z obowiązującym ustawodawstwem i z faktyczną masą zwierząt w dniu uboju, w związku z udoskonaleniami genetycznymi wprowadzonymi w celu położenia nacisku na ich mięso, a nie zdolność do pracy w polu.

Poszczególne oznaczenia klas produktu, według wieku i masy zwierząt przy uboju, są zgodne z obowiązującym ustawodawstwem.

3.2. *Obszar geograficzny:*

Hodowcy z gmin Coimbra, Figueira da Foz, Montemor-o-Velho oraz Soure, graniczących z obszarem geograficznym produkcji „Carne Marinhoa”, wystąpili do grupy producentów zarządzającej chronioną nazwą pochodzenia o powiększenie tego obszaru ze względu na spełnianie w tych okęgach wszystkich warunków koniecznych do otrzymywania produktu, tzn. warunków dotyczących odpowiedniej paszy, gospodarowania, gęstości obsady, systemu chowu, odpowiedniej rasy bydła oraz tradycji. Stwierdzono, że w powyższych gminach występują podobne, a niekiedy identyczne warunki glebowe i klimatyczne, metody gospodarowania, gęstość obsady, dominująca roślinność, jak również ta sama rasa „Marinhoa”, takie same praktyki rolnicze i taki sam system chowu i żywienia; czynniki te pozwalają otrzymać produkt o cechach fizycznych, chemicznych i sensorycznych, które są identyczne jak w przypadku „Carne Marinhoa”.

3.3. *Dowód pochodzenia:*

Celem jest wdrożenie przepisów rozporządzenia (WE) nr 510/2006 oraz rozporządzenia (WE) nr 1898/2006 w zakresie dowodu pochodzenia, jasno i jednoznacznie określając procedury, które muszą wprowadzić hodowcy, rzeźnie oraz zakłady rozbioru i pakowania mięsa, aby uzyskać gwarancje dotyczące pochodzenia geograficznego produktu.

3.4. *Etykietowanie:*

Wspomniane powyżej przepisy zostają udoskonalone i uściślone, a ponadto przyjmuje się przepisy, które zapobiegają wykorzystywaniu wartości i renomy chronionej nazwy pochodzenia przez strony trzecie, wprowadzając zakaz dodawania ChNP do nazw dystrybutorów i innych podmiotów. Jednak nie wprowadzono zakazu umieszczania takich oznakowań na etykiecie produktu.

W specyfikacji wprowadzono ponadto pewne zmiany redakcyjne i językowe.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CARNE MARINHOA”

NR WE: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

ChOG () ChNP (X)

1. **Nazwa:**

„Carne Marinhoa”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie:**

Portugalia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:**

3.1. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Mięso bardzo jędrne i soczyste, uzyskiwane z bydła rasy „Marinhoa”, które cechuje silna budowa ciała i długi pysk. Mięso „Marinhoa” charakteryzuje się jasnoróżową barwą w przypadku cielęciny i ciemnoczerwoną barwą w przypadku mięsa zwierząt dorosłych; ma jędrną konsystencję i jest lekko wilgotne, co świadczy o soczystości. Również barwa tłuszczu jest zróżnicowana – od białej po żółtawą – w zależności od wieku zwierząt. W obrocie handlowym mięso może mieć następujące formy:

- cielęcina – tusze lub części pochodzące od zwierząt ubitych najpóźniej w 8. miesiącu życia. Masa tuszy wynosi od 70 kg do 180 kg,
- wołowina – tusze lub części pochodzące od zwierząt ubitych między 8. a 12. miesiącem życia. Masa tuszy wynosi do 240 kg,
- byczki i jałówki – tusze lub części pochodzące od samców lub samic ubitych między 12. a 30. miesiącem życia. Masa tuszy przekracza 180 kg,
- krowa – tusze lub części pochodzące od samic w wieku powyżej 30 miesięcy. Masa tuszy przekracza 220 kg,
- byk – tusze lub części pochodzące od samców w wieku powyżej 30 miesięcy. Masa tuszy przekracza 220 kg.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

Nie dotyczy.

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

Zgodnie z metodą chowu bydła rasy „Marinhoa” praktykowaną na odnośnym obszarze geograficznym żywienie ma charakter tradycyjny, a jego podstawę stanowią naturalne pastwiska, w które obfituje region.

W pewnych okresach w roku zwierzęta przebywają w oborach, gdzie są karmione zycią, kukurydzą (liśćmi kukurydzy), słomą zbożową i sianem, które pochodzą z gospodarstwa rolnego lub z gospodarstw w regionie.

Ponadto zwyczajowo karmi się zwierzęta „mączkami” wyprodukowanymi w gospodarstwie rolnym na bazie kukurydzy, ryżu i innych zbóż oraz innych produktów ubocznych pochodzenia roślinnego uzyskanych w gospodarstwie.

3.5. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym:

Zwierzęta, od których pochodzi mięso „Carne Marinhoa”, muszą być urodzone, odchowane i ubite na wyznaczonym obszarze geograficznym, wpisane do księgi rejestracji, a potomstwo bydła wpisane do księgi zarodowej rasy „Marinhoa” również musi być wpisane do tej księgi.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

—

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Niezależnie od postaci handlowej na etykiecie musi figurować określenie „Carne Marinhoa — Denominação de Origem Protegida”, oznakowanie zgodności – umieszczone w sposób uniemożliwiający jego zmianę lub usunięcie – a także logo „Carne Marinhoa”.



Do chronionej nazwy pochodzenia „Carne Marinhoa” nie wolno dodawać innych oznaczeń ani sformułowań, w tym marki dystrybutora itd., chociaż mogą one figurować na etykietach.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny, na którym zwierzęta, od których pochodzi mięso „Carne Marinhoa”, są urodzone, odchowane i ubite, obejmuje: gminy 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 oraz Vagos, a także sołectwa Ul, Loureiro, Pinheiro da Bemposta i Palmaz w gminie Oliveira de Azeméis.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Odnośny obszar geograficzny stanowi jeden z najbardziej żyznych regionów Portugalii i obejmuje baseny hydrograficzne rzek Vouga, Águeda oraz Antuã. Obszar Marinha cechuje się stosunkowo dobrze nawodnionymi glebami o płytkich wodach gruntowych i wysokiej żyzności oraz znaczną ilością roślin paszowych. Na obszarach o mniejszym nawodnieniu przeważają uprawy zbóż, zwłaszcza kukurydzy. Cechy tych gleb sprawiają, że uprawa mechaniczna jest trudna, co wymagało wykorzystywania bydła o silnej budowie ciała i zdolności do pracy w bardzo trudnych warunkach, spełniającego podwójne kryterium predyspozycji do pracy w polu i jakości mięsa.

Panujące warunki umożliwiają swobodny wypas zwierząt na niewielkich obszarach lub żywienie ich roślinami pastewnymi i zbożami.

5.2. Specyfika produktu:

Początkowo chów bydła rasy „Marinhoa”, bardzo dobrze przystosowanej do specyfiki regionu, prowadzono do celów pracy w polu i uzyskiwania mięsa. Obecnie – pomimo zachowania tradycyjnych upraw i pasz – nie wykorzystuje się już bydła w pracach polowych, w związku z czym rasę udoskonalono pod względem zdolności do produkcji mięsa.

Bydło rasy „Marinhoa” posiada budowę ciała, która wykazuje oczywisty związek z ciężkimi glebami występującymi w regionie oraz z systemem chowu charakterystycznym dla takich warunków.

Tusze uzyskane w takim systemie produkcji są stosunkowo duże. Mięso uzyskane w wyniku rozbioru tych tusz charakteryzuje się jasnoróżową barwą w przypadku cielęciny i ciemnoczerwoną barwą w przypadku mięsa zwierząt dorosłych; ma jędrną konsystencję i jest lekko wilgotne. Barwa tłuszczu jest zróżnicowana – od białej po żółtawą – w zależności od wieku zwierzęcia.

Mięso jest niezwykle soczyste i smaczne.

5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):

Warunki glebowo-klimatyczne panujące w regionie produkcji, jak również cechy rasy i stosowane pasze naturalne pozwalają uzyskać zwierzęta o średnich do dużych rozmiarach, których tusze – niekiedy ciężkie w stosunku do wieku na chwili uboju – charakteryzują się niewielką zawartością tłuszczu w jamach ciała i okrywie; ponadto mięso posiada szczególne cechy sensoryczne takie jak duża soczystość i jędrność, wyraźny smak, jędrna i krucha konsystencja, a przede wszystkim charakterystyczny zapach i smak o umiarkowanej intensywności, co wynika ze specyfiki środowiska i naturalnej paszy, jaką spożywają zwierzęta w trakcie swobodnego wypasu lub karmienia.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

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