

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2007/C 255/21)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do zmiany wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 9 i art. 17 ust. 2

„CARNALENTEJANA”

nr WE: PT/PDO/117/0209/08.04.2002

CHNP (X) CHOG ()

Wnioskowana(-e) zmiana(-y)*Pozycja/e specyfikacji produktu:*

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda otrzymywania
- Związek
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe

Zmiany:

1. Opis produktu

w celu dostosowania produktu do obowiązujących przepisów krajowych, w szczególności do zmian wprowadzonych w zakresie klasyfikacji tusz lekkiego bydła (zarządzenie *Portaria n.º 363/2001* z dnia 9 kwietnia) grupa producentów wystąpiła z odpowiednio uzasadnionym wnioskiem o zmianę tego punktu.

(¹) Dz.U. L 93 z 31.3.2006, str. 12.

Ponadto, uwzględniając nowe tendencje rynkowe oraz mając na uwadze lepsze dostosowanie produktu do zachowań i preferencji konsumentów, grupa producentów podjęła decyzję o zróżnicowaniu form wprowadzania produktu do obrotu. „Carnalentejana” będzie wprowadzana do obrotu w postaci zmielonych, uformowanych lub zrolowanych kawałków, kostek lub pasków mięsa, na tackach lub w innych odpowiednich opakowaniach, pakowanych w kontrolowanej atmosferze lub próżniowo, bądź też poddanych szokowemu zamrożeniu, w których „Carnalentejana” stanowi zasadniczo co najmniej 95 % wagi produktu końcowego. Ponieważ cały proces produkcyjny przeprowadzany jest na obszarze pochodzenia, zapewniona jest pełna identyfikowalność, a także dokładne kontrole stosowania chronionej nazwy pochodzenia, wykorzystywania oryginalnych form wprowadzania do obrotu oraz zachowania tradycyjnej jakości produktu, tak by nie dopuścić do rozczarowania konsumentów lub niespełnienia ich oczekiwań. Dlatego też grupa producentów wraz z władzami Portugalii zwróciła się z odpowiednio uzasadnionym wnioskiem o wprowadzenie zmian do formy wprowadzenia do obrotu produktu.

2. Obszar geograficzny

Producenci z niektórych okręgów graniczących z obszarem geograficznym produkcji „Carnalentejana” wystąpili do grupy producentów zarządzającej chronioną nazwą pochodzenia o powiększenie tego obszaru ze względu na spełnianie w tych okręgach wszystkich warunków koniecznych do otrzymywania produktu, tzn. warunków dotyczących odpowiedniej paszy, sposobu hodowli, techniki, pogłowia stada, systemu gospodarowania, odpowiedniej rasy bydła oraz tradycji. Wniosek ten został rozpatrzony przez grupę producentów i udokumentowany poprzez przeprowadzenie badania przedstawionego władzom Portugalii i zatwierdzonego przez nie.

Ponieważ w momencie określenia obszaru geograficznego wzięto pod uwagę wyłącznie kryterium administracyjne a w chwili obecnej przyznaje się, że nie uwzględniono okręgów graniczących z tym obszarem, które dysponują tymi samymi warunkami glebowymi, techniką hodowlaną, pogłowiem bydła, przeważającą roślinnością, rasą, praktyką i systemem rolnym i w związku z tym wytwarzają produkt, którego właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne są takie same jak „Carnalentejana”. W konsekwencji producenci w tych okręgach ponoszą znaczne straty gospodarcze, ponieważ nie mogą wprowadzać do obrotu swoich produktów pod tą samą nazwą co ich sąsiedzi.

3. Metoda otrzymywania

Zmiany, których dotyczy wniosek, odnoszą się do możliwości wprowadzenia do obrotu mięsa odpowiednio pakowanego w kontrolowanej atmosferze, próżniowo lub poddanego szokowemu zamrożeniu. W celu zagwarantowania autentycznej jakości produktu, ochrony interesów konsumentów, ułatwienia przeprowadzania kontroli i umożliwienia pełnej identyfikowalności produktu i procesu produkcji rozród, hodowla, tuczenie i ubój zwierząt oraz rozbiór tusz muszą być realizowane w obrębie określonego obszaru produkcji, podobnie jak wszystkie operacje krojenia, obróbki i pakowania mięsa. Niemniej jednak niektóre operacje związane z obróbką/pakowaniem mogą być przeprowadzane poza obszarem geograficznym produkcji, jeżeli w jej obrębie nie istnieją żadne zakłady przetwórcze spełniające wymogi grupy w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności oraz kontroli operacji. W takim przypadku system kontroli zostaje wzmocniony, zapewnia się identyfikowalność, a także ustala się maksymalną odległość do 500 km na jaką transportowane będzie mięso, tak by uniknąć obniżenia jakości i zapewnić skuteczną kontrolę.

4. Etykietowanie

Grupa producentów zwróciła się o wprowadzenie zmian w tym punkcie, tak by umożliwić dostosowanie się do nowego obowiązującego prawodawstwa krajowego. Niezależnie od formy wprowadzenia do obrotu i zgodnie z wymogami etykietowania przewidzianymi w odpowiednich przepisach ogólnych, na etykiecie obowiązkowo należy umieszczać odniesienie do chronionej nazwy pochodzenia „Carnalentejana”, oznaczenie kontrolne, logo „Carnalentejana” i logo wspólnotowe. W przypadku gdy produkt został wykorzystany jako składnik innych wyrobów na etykiecie może widnieć wyłącznie następujący napis: „*Elaborado a partir de Carnalentejana*”(Wyprodukowano z „Carnalentejana”), pod warunkiem że spełnione zostaną odpowiednie wymogi dotyczące zezwoleń i kontroli. Zakazane jest umieszczanie logo „Carnalentejana”, logo wspólnotowego, jakiegokolwiek do nich odniesienia, lub nieprawdziwej informacji, które mogłyby doprowadzić do pogorszenia opinii o tym produkcie.

ZESTAWIENIE PODSUMOWUJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„CARNALENTEJANA”

nr WE: PT/PDO/117/0209/08.04.2002

CHNP (X) CHOG ()

Niniejsze zestawienie zawiera główne elementy specyfikacji produktu przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

Nazwa: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

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

Telefon: (351) 21 844 22 00

Faks: (351) 21 844 22 02

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

2. Grupa składająca wniosek:

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

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

Telefon: (351) 268 639480

Faks: (351) 268 622455

E-mail: caalentejo@mail.telepac.pt

Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.1: Świeże mięso i podroby

4. Specyfikacja produktu:

(streszczenie wymogów zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia (we) nr 510/2006)

4.1. Nazwa: „Carnalentejana”

4.2. Opis produktu: Półtusze, ćwierćtusze zapakowane próżniowo lub w kontrolowanej atmosferze, jak również poddane obróbce, schłodzone lub zamrożone, uzyskane ze zwierząt rasy *Alentejana* wpisanych do księgi hodowlanej bydła rasy *Alentejana*, charakteryzujące się następującymi właściwościami:

	Cielę samica	Cielę	Jałówka	Młody byk	Krowa	Byk
Wiek, w którym zostaje poddany ubojowi	Do 6 miesięcy	Od 6 do 13 miesięcy	Jałówki w wieku od 13 do 30 miesięcy, które nigdy nie miały młodych	Byki od 13 do 30 miesięcy	Samice powyżej 30 miesięcy	Samce powyżej 30 miesięcy
Waga tuszy	—	Do 180 kg		powyżej 180 kg	powyżej 180 kg	powyżej 180 kg
Pokrój tuszy (*)	LA	LO	E.U.R.O.	E.U.R.O.	E.U.R.O.	E.U.R.O.

	Cielę samica	Cielę	Jałówka	Młody byk	Krowa	Byk
Otłuszczenie tuszy	Twarde, o stałej konsystencji i o zróżnicowanym zabarwieniu, od koloru białego do żółtego. Dopuszczalne klasy: 1, 2 i 3. Klasy 4 i 5 są dozwolone w przypadku tusz przeznaczonych do rozbioru.					
Kolor mięsa	Od ciemnoróżowego do ciemnoczerwonego					
Odczyn pH mięsa	<6, 24 godziny po uboju					

(*) Dopuszcza się młode byki, jałówki, byki i krowy o tuszach sklasyfikowanych jako P w przypadku przeznaczenia ich tusz do rozbioru.

Dodatkowo do tradycyjnych form wprowadzenia do obrotu w postaci tusz, kawałków całych i krojonych, „Carnalentejana” może być wprowadzana do obrotu w postaci zmielonych, uformowanych lub zrolowanych kawałków, kostek lub pasków mięsa, na tackach lub w innych odpowiednich opakowaniach, pakowanych w kontrolowanej atmosferze lub próżniowo, bądź też poddanych szokowemu zamrożeniu, w których „Carnalentejana” stanowi zasadniczo co najmniej 95 % wagi produktu końcowego. W przypadku wyrobów, w których „Carnalentejana” została wykorzystana jako składnik dopuszcza się, by „Carnalentejana” było jedynym rodzajem mięsa wymienionym wśród składników, pod warunkiem że stanowi wagowo 60 % końcowego produktu.

- 4.3. Obszar geograficzny: Biorąc pod uwagę: rozmieszczenie geograficzne terenów zwanych *montado* oraz cechy rasy bydła *Alentejana*; położenie gospodarstw rolnych, które są zdolne do przestrzegania wymogów dotyczących chowu i hodowli; wiedzę fachową w tych dziedzinach; przepisy dotyczące uboju, rozbioru i uzyskiwania tusz, półtuszy, kawałków i przetworów z mięsa wołowego ogólnie; ogólne wymogi obowiązujące w zakresie kontroli i identyfikowalności mięsa wołowego; konkretne kontrole i wymogi związane z identyfikowalnością wprowadzone z własnej inicjatywy producentów mięsa „Carnalentejana”; konieczność spełnienia oczekiwań tradycyjnych konsumentów tego mięsa; nadrzędną potrzebę wykazania pochodzenia geograficznego i zwierzęcego każdego kawałka lub opakowania mięsa oraz konieczność oferowania konsumentom autentycznego i godnego zaufania produktu; obszar geograficzny rozrodu, hodowli, tuczenia, uboju, otrzymywania tusz, półtuszy i ćwierćtuszy, ich rozbioru oraz krojenia na mniejsze kawałki, w tym plasterkowania, przetwarzania otrzymanych kawałków na mięso mielone oraz pakowania kawałków i mięsa mielonego i przetworów, jest ograniczony do:

- wszystkich gmin Distrito de Beja: Évora i Portalegre;
- gmin Distrito de Setúbal: Alcácer do Sal, Alcochete, Grândola Montijo, Moita, Palmela, Setúbal, Santiago do Cacém i Sines;
- gmin Distrito de Santarém: Abrantes, Almeirim, Alpiarça, Benavente, Chamusca, Constância, Coruche, Golegã, Mação, Salvaterra de Magos, Santarém, Sardeal i Vila Nova da Barquinha;
- gmin Distrito de Castelo Branco: Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Proença-a-Nova i Vila Velha de Ródão.

- 4.4. Dowód pochodzenia: Ze względu na długą tradycję hodowli rasy *Alentejana* już ponad 40 lat temu rozpoczęto prace w zakresie doboru i polepszenia rasy, istnieje również księga stadna oraz stowarzyszenie hodowców tej rasy.

Mięso może pochodzić wyłącznie od zwierząt rasy *Alentejana* wpisanych do księgi hodowlanej bydła rasy *Alentejana*, urodzonych, hodowanych i tuczonych w gospodarstwach rolnych znajdujących się w obrębie określonego obszaru geograficznego, spełniających odpowiednie wymagania i wpisanych do rejestru grupy. Cały cykl produkcji, w tym ubój, rozbiór, przetwarzanie i pakowanie, może być realizowany wyłącznie przez zakłady podlegające kontroli właściwego organu. Kontrola obejmuje wszystkie etapy cyklu produkcyjnego od momentu narodzenia zwierząt i ich wpisania do księgi hodowlanej, w tym ich żywienie i hodowlę, ubój, rozbiór, przetworzenie i pakowanie. Wdrożono system pełnej identyfikowalności poprzez zastosowanie numerowanego oznakowania identyfikacyjnego, co pozwala na dokonanie w każdym momencie powiązania między produktem a zwierzęciem, z którego został on wytworzony.

- 4.5. Metoda otrzymywania: Ze zwierząt rasy *Alentejana* wpisanych do księgi hodowlanej, których rodzice byli zarejestrowani w księdze stadnej bydła rasy *Alentejana*, hodowanych w systemie ekstensywnym, o gęstości bydła niższej niż 1,4 zwierzęcia na hektar, zgodnie z tradycyjnymi lokalnymi metodami. Cielęta karmione są mlekiem matki do 6-9 miesięcy, przy czym ich pożywienie jest stopniowo uzupełniane paszą i koncentratami posiadającymi zezwolenie grupy. Zarówno wiek, w którym zwierzęta poddawane są ubojowi, jak i ich pożywienie i sposób hodowli zostały odpowiednio określone i sklasyfikowane. „Carnalentejana” wprowadzana jest do obrotu w różnych formach przewidzianych w specyfikacji: w postaci tusz, kawałków całych i krojonych, prostych lub złożonych przetworów, z warzywami lub bez nich, odpowiednio opakowana w kontrolowanej atmosferze, próżniowo lub poddana szokowemu zamrożeniu. W celu zagwarantowania autentycznej jakości produktu, ochrony interesów konsumentów, ułatwienia przeprowadzania kontroli i umożliwienia pełnej identyfikowalności produktu i procesu produkcji rozród, hodowla, tuczenie i ubój zwierząt oraz rozbiór tusz muszą być realizowane w obrębie określonego obszaru produkcji, podobnie jak wszystkie operacje krojenia, obróbki i pakowania mięsa. Niemniej jednak niektóre operacje związane z obróbką/pakowaniem mogą być przeprowadzane poza obszarem geograficznym produkcji, jeżeli w jej obrębie nie istnieją żadne zakłady przetwórcze spełniające wymogi stowarzyszenia w zakresie higieny i bezpieczeństwa żywności oraz kontroli operacji. W takim przypadku system kontroli zostaje wzmocniony, zapewnia się identyfikowalność, a także ustala się maksymalną odległość do 500 km na jaką transportowane będzie mięso, tak by uniknąć obniżenia jakości i zapewnić skuteczną kontrolę.
- 4.6. Związek: Rasa bydła *Alentejana* hodowana jest w gospodarstwach rolno-hodowlanych w regionie Alentejo i na terenach graniczących z nim, w warunkach rolno-klimatycznych śródziemnomorskich o gorących i suchych latach i z charakterystyczną paszą śródziemnomorską, co nadaje mięsu jego wyjątkowe właściwości organoleptyczne. Ośrodki hodowli składają się zazwyczaj ze stada kilkudziesięciu krów rozrodczych hodowanych w systemie ekstensywnym w gospodarstwach, w których wraz z hodowlą jednocześnie uprawiane są zboża. Tradycyjnie te dwa rodzaje produkcji uzupełniały się wzajemnie. Wykorzystywanie słomy i pozostałości zboża do karmienia bydła stanowi normalną praktykę i jest niezbędnym elementem wyżywienia, gdy brakuje paszy na pastwiskach, tzn. od początków lata do końca zimy. Pastwiska to warstwy zielne *montados* (zagajniki dębowe) porośnięte dębem wiecznie zielonym i dębem korkowym, których żołądziej stanowią zapasy pożywienia od jesieni i są doskonałym uzupełnieniem trawy, która o tej porze roku ma wciąż niewielką wartość odżywczą.
- 4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: CERTIALENTEJO — Certificação de Produtos Agrícolas, Lda

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

Telefon: (351) 26 676 95 64/5

Faks: (351) 26 676 95 66

E-mail: geral@cerialentejo.pt

Organ CERTIALENTEJO — Certificação de Produtos Agrícolas, L.DA uznano za spełniający wymogi Normy 45011:2001.

- 4.8. Etykietowanie: Oprócz obowiązkowych informacji przewidzianych w ogólnych przepisach etykiety muszą zawierać następujące informacje:
- napis „Carnalentejana — Denominação de Origem Protegida”;
 - oznaczenie kontrolne zawierające nazwę wyrobu, nazwę organu kontrolnego wydającego świadectwa oraz numer serii umożliwiający identyfikację wyrobu;
 - poniżej przedstawione logo „Carnalentejana” oraz wspólnotowe logo CHNP:



W żadnym przypadku nazwisko producenta lub nazwa produkującego przedsiębiorstwa i jego adres nie mogą być zastąpione nazwą innej organizacji, nawet jeżeli jest ona odpowiedzialna za produkt, jego pakowanie i sprzedaż.

Marka objęta chronioną nazwą pochodzenia „Carnalentejana” nie może być zastąpiona innym napisem lub odniesieniem, w tym marką dystrybutora lub inną.

Inne produkty żywnościowe, do produkcji których wykorzystano „Carnalentejana”, mogą być wprowadzane do obrotu w opakowaniach, na których widnieć będzie napis: Elaborado a partir de „Carnalentejana-DOP”(Wyprodukowano z „Carnalentejana”), pod warunkiem że „Carnalentejana”:

- stanowić będzie wyłączny składnik mięsny produktu końcowego;
- wagowo stanowić będzie większość produktu końcowego;
- producenci wykorzystujący mięso objęte chronioną nazwą pochodzenia „Carnalentejana” uzyskali zezwolenie od grupy producentów zarządzającej CHNP.

To samo stowarzyszenie odpowiada za wpisanie producentów w odpowiednim rejestrze. Po wydaniu im zezwolenia producenci wykorzystujący „Carnalentejana” muszą zostać poddani kontroli w zakresie właściwego stosowania logo chronionej nazwy pochodzenia na etykietach oraz odnośnie do wykorzystanych ilości. W takich przypadkach zabronione jest wykorzystanie logo wspólnotowego i innych logo lub oznaczeń, które mogłyby zaszkodzić reputacji CHNP.
