

EGYÉB JOGI AKTUSOK

BIZOTTSÁG

Módosítás iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2007/C 255/21)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 7. cikke alapján létrejön a módosítás iránti kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

MÓDOSÍTÁS IRÁNTI KÉRELEM

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

Módosítás iránti kérelem a 9. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján

„CARNALENTEJANA”

EK-szám: PT/PDO/117/0209/08.04.2002

OEM (X) OFJ ()

Kért módosítás(ok)

A termékleírás érintett szakaszcíme(i):

- A termék elnevezése
- A termék leírása
- Földrajzi terület
- A származás igazolása
- Az előállítás módja
- Kapcsolat
- Címkézés
- Nemzeti előírások

Módosítás(ok):

1. A termék leírása

Annak érdekében, hogy a termék megfeleljen a hatályos nemzeti jogszabályoknak, különösen a levágott kissúlyú szarvasmarhafélék testeinek osztályozása terén előírt módosításoknak (2001. április 9-i 363/2001 rendelet), a termelői csoport e szakasz módosítását kérte, amelyet kellőképpen megindokolt.

(¹) H L L 93., 2006.3.31., 12. o.

Ezen túlmenően az új piaci tendenciák fényében, illetve azzal a céllal, hogy a termék megjelenése igazodjon a fogyasztók magatartásához és preferenciáihoz, a csoport a termék kereskedelmi kiszerezésének még változatosabbé tétele mellett döntött. Ily módon a CARNALENTEJANA megvásárolható vágott formában, formára vágott darabokban, tekercs, kockára, csíkokra stb. vágott formában, ezeket műanyag tálkán vagy más megfelelő módon, ellenőrzött légnyomáson, vákuumos vagy gyorsfagyasztott formában hozzák forgalomba, és ezekben a kiszerezésekben a CARNALENTEJANA rendszerint a végtermék súlyának legalább 95 %-át teszi ki. Mivel a teljes előállítási folyamat a származási területen zajlik, biztosítva van a teljes nyomomonkövethetőség, az oltalom alatt álló eredetmegjelölés alkalmazásának szigorú felügyelete és a megszkott minőségű termék hiteles megjelenése anélkül, hogy a fogyasztót félrevezetnék, vagy csalódást okoznának neki. Ebből kifolyólag a csoport a termék kiszerezésére vonatkozóan a portugál államhoz módosítás iránti kérelmet nyújtott be, amelyet kellőképpen megindokolt.

2. Földrajzi terület

A „Carnalentejana” előállítását lebonyolító földrajzi területtel szomszédos néhány település termelői az eredetmegjelölésért felelős termelői csoporttól e terület kibővítését kérték kérelmükkel azzal indokolva, hogy az előállításához szükséges minden feltételnek – különösen a takarmányozás, az állatgondozás, az állomány-sűrűség, a gazdálkodási rendszerek, az állatfajta és a hagyományörzés szempontjából – eleget tesznek. A kérelmet a termelői csoport kivizsgálta, és egy, a portugál államnak benyújtott és általa jóváhagyott felmérés/ tanulmány megvalósításával dokumentálta.

Mivel a dosszié összeállításakor az előállítás földrajzi területének kijelöléséhez kizárólag a közigazgatási kritériumot alkalmazták, ma megállapítást nyer, hogy az ugyanolyan talajviszonyokkal és éghajlati adottságokkal, állatgondozási technikákkal, állomány-sűrűséggel és uralkodó növényzettel, állatfajtaival, mezőgazdasági gyakorlattal és gazdálkodási rendszerekkel rendelkező, ennél fogva a Carnalentejanáéval azonos fizikai, kémiai és organoleptikus tulajdonságokkal bíró terméket előállító, bizonyos szomszédos területeket nem vették tekintetbe. Következésképpen a jelenleg figyelmen kívül hagyott termelők jelentős gazdasági veszteséget halmoznak fel, mivel terméküket nem ugyanazzal a megjelöléssel hozzák forgalomba, mint szomszédaikét.

3. Az előállítás módja

A kért módosítások a hús ellenőrzött légnyomáson, vákuumos vagy gyorsfagyasztott formában, megfelelően csomagolva történő kiszerezési formáit érintik. A termék hitelességének és minőségének biztosítása, a fogyasztók érdekeinek védelme, a felügyelet megvalósíthatósága, valamint a termék és a folyamat teljes nyomomonkövethetősége érdekében az állatok megszületésének, nevelkedésének, hizlalásának és levágásának, a levágott állat szétdarabolásának, valamint a hús mindenféle felvágásának, feldolgozásának és csomagolásának a kijelölt földrajzi területen kell történnie. Néhány feldolgozási/csomagolási művelet ugyanakkor a földrajzi területen kívül is elvégezhető, amennyiben a földrajzi területen nincs olyan feldolgozó létesítmény, amely megfelelne a csoport élelmiszer-higiéniai és –biztonsági, valamint műveletfelügyeleti előírásainak. Ilyen esetben megerősítik a felügyeleti rendszert, biztosítják a nyomomonkövethetőséget, és a hús szállítására a maximális távolságot 500 km-ben határozzák meg, hogy ezáltal elkerülhető legyen a minőségcsökkenés, és végrehajtható legyen a felügyelet.

4. Címkézés

A termelői csoport annak érdekében kérte a szakasz módosítását, hogy megfeleljen az új hatályos nemzeti és közösségi jogszabályok előírásainak. Függetlenül a kereskedelmi kiszerezés formájától, illetve az általános jogszabályokban előírt címkézési követelmények sérelme nélkül, a „CARNALENTEJANA – DOP” kifejezést, a hitelesítő jelzést, a CARNALENTEJANA emblémáját és a közösségi logót kötelezően fel kell tüntetni. Amennyiben a termék feldolgozott termékek alapanyagaként kerül felhasználásra, a címkén csak az „Elaborado a partir de CARNALENTEJANA – DOP” (CARNALENTEJANA – OEM-ből készült termék) kifejezés tüntethető fel, feltéve ha az engedélyezés és felügyelet bizonyos követelményei teljesülnek, és szigorúan tilos a „CARNALENTEJANA – DOP” kifejezés, a közösségi logó vagy bármely más olyan félrevezető szöveg vagy jelzés feltüntetése, amely visszaél az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CARNALENTEJANA”

EK-szám: PT/PDO/117/0209/08.04.2002

OEM (X) OFJ ()

Ez az összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam illetékes szerve:

Név: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

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

Tel.: (351) 21 844 22 00

Fax: (351) 21 844 22 02

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

2. Csoportosulás (termelői csoport):

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

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

Tel.: (351) 268 639480

Fax: (351) 268 622455

E-mail: caalentejo@mail.telepac.pt

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. A termék típusa:

1.1. osztály: Friss hús (és belsőségek)

4. Termékleírás:

(az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés: „Carnalentejana”

4.2. Leírás: Az Alentejano fajtájú szarvasmarhák születési könyvében jegyzett Alentejano fajtájú állatokból származó hasított féltetek, testnegyedek, vákuumosan vagy ellenőrzött légnyomáson csomagolt darabok, belőlük készült mélyhűtött vagy fagyasztott készítmények a következő tulajdonságokkal:

	Üszöborjú	Bikaborjú	Üsző	Fiatal bika	Tehén	Bika
Vágási kor	6 hónapos korig	6–13 hónapos korban	Nőstények 13–30 hónapos korban, ellés nélkül	Hímek 13–30 hónapos korban	30 hónaposnál idősebb nőstények	30 hónaposnál idősebb hímek
A vágott test súlya	–	180 kg-ig		> 180 kg	> 180 kg	> 180 kg
Húsosság (*)	LA	LO	E.U.R.O.	E.U.R.O.	E.U.R.O.	E.U.R.O.

	Úszóborjú	Bikaborjú	Úszó	Fiatal bika	Tehén	Bika
A vágott test zsírtartalma	Testes, nem ereszt levet, színe fehér és sárga között változik. 1., 2. és 3. osztály van engedélyezve. A 4. és 5. osztály csak a darabolásra szánt testekben van engedélyezve					
A hús színe	Sötétrózsaszíntől sötétvörösig					
A hús pH-ja	< 6, 24 órával a levágás után					

(*) Ha a P osztályú úszó-, fiatalbika-, bika- és tehéntesteket darabolásra szánják, engedélyezve vannak.

A hagyományos kiserelési formákon (hasított test, egész darabok és felvágott darabok) kívül a CARNALENTEJANA megvásárolható vagdalt formában, formára vágott darabokban, tekercs, kockára, csíkokra stb. vágott formában, ezeket műanyag tálkán vagy más megfelelő módon, ellenőrzött légnyomáson, vákuumos vagy gyorsfagyasztott formában hozzák forgalomba, és ezekben a kiserelésekben a CARNALENTEJANA rendszerint a végtermék tömegének legalább 95 %-át teszi ki. Azok a készítmények, amelyekben a CARNALENTEJANA-t alapanyagként használják fel, a végtermék súlyának legalább 60 %-os arányában kizárólag CARNALENTEJANA húsból készülhetnek.

4.3. Földrajzi terület: Figyelembe véve a tölgyesek és az Alentejano szarvasmarhafajták földrajzi elhelyezkedését, a mezőgazdasági üzemek helyét, amelyek következképpen alkalmazni tudják az előírt állattenyésztési és -gondozási rendszereket, az állattenyésztési és -gondozási szakértelmet, a testek, hasított féltestek, darabok és általában a szarvasmarhafélékből készült feldolgozott termékek vágására, darabolására és előállítására vonatkozó jogszabályokat, a szarvasmarhafélékből származó hús felügyeletére és nyomonkövethetőségre vonatkozó általános előírásokat, a Carnalentejana termelői által előírt általános felügyeleti és nyomonkövethetőségi követelményeket, annak szükségességét, hogy a CARNALENTEJANA szokásos fogyasztói ne legyenek félrevezetve, hogy minden egyes darabhoz és csomaghoz meg lehessen határozni a hozzájuk tartozó földrajzi származási helyet és állatot, és hogy a fogyasztókhöz hiteles és megbízható minőségű termék jusson, az állatok születése, nevelkedése és hizlalása, levágása, a vágott test, hasított féltest és testnegyed előállítása, a kisebb és nagyobb darabok előállításához szükséges vágás és szeletelés, ideértve a finom darabokra vágást, egyes darabok felvagdálása és formára vágása, a darabok és a vagdalt és megformázott termékek csomagolása természetesen a következő földrajzi területeken történik:

- Beja, Évora és Portalegre körzetének minden települése,
- Setúbal körzet Alcácer do Sal, Alcochete, Grândola Montijo, Moita, Palmela, Setúbal, Santiago do Cacém és Sines települései,
- Santarém körzet Abrantes, Almeirim, Alpiarça, Benavente, Chamusca, Constância, Coruche, Golegã, Mação, Salvaterra de Magos, Santarém, Sardeal és Vila Nova da Barquinha települései,
- Castelo Branco körzet Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Proença-a-Nova és Vila Velha de Ródão települései.

4.4. A származás igazolása: Az alkalmazás során a térségben a fajta kiválasztásán és fejlesztésén már több mint 40 éve dolgoznak, és már létrejött egy tenyésztési főkönyv, valamint az Alentejano fajta tenyésztőinek társulása.

A hús csak olyan Alentejano fajtájú állatokból származhat, amelyek jegyezve vannak az Alentejano fajtájú szarvasmarhafélék születési könyvében, a kijelölt földrajzi területen található mezőgazdasági üzemekben születtek, nevelkedtek és lettek hizlalva, és rendelkeznek a csoport által nyilvántartott és előírt tulajdonságokkal. A teljes előállítási folyamatban, ideértve a levágást, a darabolást, a feldolgozást és a csomagolást is, kizárólag az erre a célra kijelölt szerv által ellenőrzött szereplők vehetnek részt. A felügyeleti folyamat kiterjed az előállítási folyamat minden egyes szakaszára, kezdve az állat születésétől és a születési könyvbe jegyzésétől, a takarmányozáson, gondozáson, levágáson, feldaraboláson és feldolgozáson át a csomagolásig. Kifejlesztettek egy maximálisan megbízható nyomonkövethetőségi rendszert, amely a számmal ellátott hitelesítő jelzéken keresztül bármelyik pillanatban elő tudja keresni az állatot, amelyből a termék származik.

- 4.5. Az előállítás módja: Olyan Alentejano fajtájú állatokból, amelyek a születési könyvben jegyezve vannak, szülei az Alentejano szarvasmarhák tenyésztési főkönyvében jegyezve vannak, extenzív gazdálkodási rendszerben nevelkedtek, ahol az állománysűrűség 1,4 számosállat-egység/hektárnál kisebb, és a térség hagyományos gyakorlatait alkalmazza. A borjak 6–9 hónapos korukig anyatejet kapnak, amelyet később a legeltetés és a csoport által engedélyezett takarmányok fokozatosan kiegészítenek. Típusonként a vágási kor, valamint az állatok gondozásának és takarmányozásának szabályai meg van határozva. A CARNALENTEJANA a termékleírás szerint különböző formában kerülhet forgalomba: vágott testként, egész darabokban és felvágott darabokban, egyszerűen feldolgozott terméként vagy készítményeként, zöldséggel vagy anélkül, ellenőrzött légnyomáson, vákuumosan vagy gyorsfagyasztva, megfelelően becsomagolva. A termék hitelességének és minőségének biztosítása, a fogyasztók érdekeinek védelme, a felügyelet megvalósíthatósága, valamint a termék és a folyamat teljes nyomonkövethetősége érdekében az állatok megszületésének, nevelkedésének, hizlalásának és levágásának, a levágott állat szétdarabolásának, valamint a hús mindenféle felvágásának, feldolgozásának és csomagolásának a kijelölt földrajzi területen kell történnie. Ugyanakkor néhány feldolgozási/csomagolási művelet a földrajzi területen kívül is elvégezhető, amennyiben a földrajzi területen nincs olyan feldolgozási létesítmény, amely megfelelne a csoport élelmiszer-higiéniai és -biztonsági, valamint műveletfelügyeleti előírásainak. Ilyen esetben megerősítik a felügyeleti rendszert, biztosítják a nyomonkövethetőséget, és a hús szállítására 500 km-ben határozzák meg a maximális távolságot, hogy ezáltal elkerülhető legyen a minőségcsökkenés, és végrehajtható legyen a felügyelet.
- 4.6. Kapcsolat: Az Alentejano fajta Alentejo régióban és a szomszédos térségekben – jellegzetesen mediterrán mezőgazdasági és éghajlati viszonyok között, ahol a nyár meleg és száraz, jellegetes mediterrán legelőkkel – található mezőgazdasági üzemekben lelhető fel, ez adja a hús megkülönböztetett organoleptikus tulajdonságait. A termelőegységek általában 10–20 anyatehénből állnak, amelyek extenzív gazdálkodási rendszerben olyan üzemekben nevelkednek, amelyek rendszerint gabonatermesztéssel is foglalkoznak. E két termelési forma kiegészítő jellege idővel állandósult. Bevett gyakorlat, hogy a gabonaszálakat és szalmát az Alentejano szarvasmarhák takarmányozására használják, ami amint a legelők ritkulni kezdenek, azaz a nyár elejétől télig, nélkülözhetetlen. A legelők általában a magyal- és paratölgyesek alsó szintjén találhatók, amelyek makkjai ősztől takarmánytartalékot adnak, és ez a makk a fűvet, amelynek ebben az évszakban elég kicsit a tápértéke, remekül kiegészíti.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: CERTIALENTEJO — Certificação de Produtos Agrícolas, Lda

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

Tel.: (351) 26 676 95 64/5

Fax: (351) 26 676 95 66

E-mail: geral@cerialentejo.pt

A CERTIALENTEJO – Certificação de Produtos Agrícolas, Lda olyan elismerést nyert, amely eleget tesz a 45011:2001 szabvány előírásainak.

4.8. Címkézés: Az általános jogszabályokban kötelezően előírt jelzéseken kívül az alábbiakat kell feltüntetni:

- a „CARNALENTEJANA – Denominação de Origem Protegida” kifejezést – (CARNALENTEJANA – oltalom alatt álló eredetmegjelölés),
- a hitelesítő jelzést, amely tartalmazza a termék nevét, a felügyeleti és hitelesítő szerv nevét és egy sorozatszámot, amely biztosítja a termék nyomonkövethetőségét,
- a CARNALENTEJANA itt közölt emblémáját és az OEM közösségi logóját:



Az előállító vagy az irányító csoport neve, vállalati neve és címe semmilyen esetben sem helyettesíthető más szerv nevével, még akkor sem, ha ez utóbbi felelős a termékért vagy annak forgalomba hozataláért.

A kereskedelmi név – „Carnalentejana DOP” – nem egészíthető ki semmilyen más jelzéssel vagy szöveggel, ideértve forgalmazók védjegyét vagy egyéb jelzést.

A CARNALENTEJANA felhasználásával készült élelmiszeripari termékek forgalmazhatók „Elaborado a partir de CARNALENTEJANA – DOP” (CARNALENTEJANÁ-ból készült termék – OEM) kifejezést feltüntető csomagolásban, amennyiben a hitelesített Carnalentejana:

- a végtermékben előforduló egyetlen hústermék,
- a végtermék súlyának nagyobb részét képezi, és
- az ezzel az oltalom alatt álló megjelöléssel ellátott termék felhasználói rendelkeznek az irányító termelői csoport engedélyével.

Ez a csoport felelős a felhasználók különféle jegyzékekben történő nyilvántartásáért is, akik az engedély odaítélése után a címkén feltüntetett oltalom alatt álló megjelölés helyes használata és az alkalmazott mennyiségek tekintetében az engedélyező és felügyeleti szerv felügyelete alatt állnak. Ilyen esetben tilos a közösségi logó vagy bármely más olyan embléma vagy szöveg használata, amely visszaél az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel.
