

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 6.º, n.º 2, do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à proteção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2012/C 71/10)

A presente publicação confere um direito de oposição ao pedido de alteração nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho ⁽¹⁾. As declarações de oposição devem ser enviadas à Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

PEDIDO DE ALTERAÇÃO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO ABRIGO DO ARTIGO 9.º

«CARNE MARINHOA»

N.º CE: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

IGP () DOP (X)

1. Rubrica do caderno de especificações objecto da alteração:

- Nome do produto
- Descrição do produto
- Área geográfica
- Prova de origem
- Método de obtenção
- Relação
- Rotulagem
- Exigências nacionais
- Outras (especificar)

2. Tipo de alteração(ões):

- Alteração do documento único ou ficha-resumo
- Alteração do caderno de especificações da DOP ou IGP registada para a qual não foi publicado o documento único nem a ficha-resumo
- Alteração do caderno de especificações que não exige a alteração do documento único publicado [artigo 9.º, n.º 3, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]
- Alteração temporária do caderno de especificações decorrente da imposição de medidas sanitárias ou fitossanitárias pelas autoridades públicas [artigo 9.º, n.º 4, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

(1) JO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

3. Alteração(ões):

3.1. Descrição do Produto:

Pretende-se que «Carne Marinhoa» possa ser comercializada em classes de idade e peso conforme a legislação actual e consentâneas com o peso real dos animais à data de abate, face ao melhoramento genético que tem vindo a ser realizado com o objetivo de valorizar a função «carne» em detrimento da função «trabalho».

Compatibilizam-se com a legislação em vigor as diferentes designações das classes do produto, de acordo com a idade e peso dos animais ao abate.

3.2. Área geográfica:

Os criadores dos concelhos de Coimbra, Figueira da Foz, Montemor-o-Velho e Soure, limítrofes da área geográfica de produção de «Carne Marinhoa» solicitaram ao Agrupamento de Produtores Gestor da Denominação de Origem o alargamento desta área, tendo como base que todas as condições requeridas para a obtenção do produto, nomeadamente no que diz respeito à alimentação, manejo, encabeçamento, sistema de exploração, raça associada e tradicionalidade, são cumpridas. De facto nestes concelhos constata-se que são muito similares senão idênticas as condições edafo-climáticas, as técnicas de manejo, o encabeçamento, a flora dominante, a mesma raça Marinhoa, as mesmas práticas agrícolas e o mesmo sistema de exploração e de alimentação e que geram, portanto, um produto com características físicas, químicas e sensoriais em tudo idênticas à «Carne Marinhoa».

3.3. Prova de origem:

Pretende-se tornar operacionais as disposições constantes do Regulamento (CE) n.º 510/2006 e do Regulamento (CE) n.º 1898/2006, no que diz respeito à prova de origem, tornando mais claros e explícitos os procedimentos que os criadores e os estabelecimentos de abate, desmancha e acondicionamento devem implementar para haver garantias sobre a origem geográfica do produto.

3.4. Rotulagem:

Aperfeiçoam-se e clarificam-se as disposições anteriores e pretendem ver-se aprovadas disposições que impedem o aproveitamento, por terceiros, do valor e prestígio da Denominação de Origem, proibindo a colagem à DOP de nomes de distribuidores e outros agentes. No entanto, não se proíbe que tais marcas possam figurar na rotulagem do produto.

Foram efetuadas, ainda, algumas melhorias de ordem redaccional e linguística ao longo de todo o Caderno de Especificações

DOCUMENTO ÚNICO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

«CARNE MARINHOA»

N.º CE: PT-PDO-0117-0233-09.01.2006

IGP () DOP (X)

1. Nome:

«Carne Marinhoa»

2. Estado-Membro ou país terceiro:

Portugal

3. Descrição do produto agrícola ou género alimentício:

3.1. Tipo de produto:

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1:*

Carne muito tenra e succulenta, obtida a partir de bovinos da raça Marinhoa, que se caracterizam pela sua grande corpulência e focinho comprido. A Carne Marinhoa tem cor que varia do rosa pálido na vitela, ao vermelho escuro nos animais adultos, consistência firme e ligeiramente húmida, o que denota succulência. Também a cor da gordura oscila entre o branco e o amarelado, consoante a idade dos animais. Pode apresentar-se comercialmente como:

- Vitela — carcaças ou peças provenientes de animais abatidos até aos 8 meses de idade Peso de carcaça entre 70 kg e 180 kg,
- Vitelão — carcaças ou peças provenientes de animais abatidos entre os 8 e os 12 meses de idade. Peso de carcaça até 240 kg,
- Novilho — carcaças ou peças provenientes de machos ou fêmeas abatidos entre os 12 e os 30 meses Peso de carcaça superior a 180 kg,
- Vaca — carcaças ou peças provenientes de fêmeas com idade superior a 30 meses Peso de carcaça superior a 220 kg,
- Touro — carcaças ou peças provenientes de machos com idade superior a 30 meses. Peso de carcaça superior a 220 kg.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados):*

Não aplicável

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal):*

A exploração do gado bovino marinhão, tal como é praticada na zona geográfica considerada, mantém uma alimentação tradicional, tendo como base as pastagens naturais que tanto proliferam nesta região.

Em regime de estabulação e de acordo com a época do ano, os animais são alimentados à base de azevéns, milho (bandeira), palhas dos cereais e feno, provenientes da exploração agrícola ou de explorações da região,

É ainda prática habitual fornecer aos animais «farinhas» produzidas na exploração agrícola, tendo como base o milho, o arroz e outros cereais e outros subprodutos de origem vegetal existentes na exploração.

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada:*

Os animais que dão origem à Carne Marinhoa têm que ser nascidos e criados e abatidos na área geográfica definida, tendo todos os animais que ser inscritos no Livro de Nascimento e filhos de pai e mãe inscritos no Livro genealógico da Raça Marinhoa.

3.6. *Regras específicas relativas à fiação, ralagem, acondicionamento, etc.:*

—

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem:*

Qualquer que seja a forma de apresentação comercial, da rotulagem consta obrigatoriamente a menção «Carne Marinhoa — Denominação de Origem Protegida», a marca de conformidade, aposta de forma inviolável ou indelével, bem como do logótipo de «Carne Marinhoa»



A denominação de venda — Carne Marinhoa DOP — não pode ser acrescida de qualquer outra indicação ou menção, incluindo marcas de distribuidores ou outras, embora estas possam constar da rotulagem.

4. Delimitação concisa da área geográfica:

A área geográfica onde tem lugar o nascimento, a criação e abate dos animais que dão origem à Carne Marinhoa é a seguinte: concelhos de 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 e Vagos e, ainda, às freguesias de Ul, Loureiro, Pinheiro da Bemposta e Palmaz no concelho de Oliveira de Azeméis.

5. Relação com a área geográfica:

5.1. Especificidade da área geográfica:

A área geográfica é uma das zonas mais férteis de Portugal, abrangendo as bacias hidrográficas dos rios Vouga, Águeda e Antuã. A zona da Marinha é caracterizada pelos seus solos bastante encharcados, com lençóis de água de pouca profundidade, muito férteis e de grande aptidão forrageira. Nas zonas menos alagadiças predominam as culturas cerealíferas, designadamente a do milho. As características destes solos tornavam difícil a mecanização, pelo que exigiram a fixação de um bovino de elevado porte e capacidade de trabalho em terrenos muito pesados, o qual foi conduzido na dupla vertente trabalho/carne.

As condições existentes permitem que os animais pastem livremente em pequenas parcelas de terreno ou sejam alimentados com base nas produções forrageiras e cerealíferas.

5.2. Especificidade do produto:

O bovino Marinhão, muito bem adaptado à região, foi conduzido inicialmente na dupla aptidão trabalho-carne. Atualmente e embora se tenham mantido as culturas e a alimentação tradicionais, dispensa-se o trabalho dos bovinos, pelo que o melhoramento da raça tem sido feito no sentido de melhorar a sua aptidão para a produção de carne.

O gado Marinhão apresenta conformação e índices corporais facilmente relacionáveis com o tipo de solos pesados da região e com o maneio característico de tais circunstâncias.

As carcaças obtidas neste sistema produtivo apresentam tamanho proporcionalmente grande. A carne obtida a partir da desmancha destas carcaças tem cor que varia do rosa pálido na vitela, ao vermelho escuro nos animais adultos, consistência firme e ligeiramente húmida. A cor da gordura oscila entre o branco e o amarelado, consoante a idade dos animais.

É uma carne extremamente suculenta e saborosa.

5.3. Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou característica do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP):

As condições edafo-climáticas existentes na região de produção bem como as características rísticas e o tipo de alimentação proporcionada naturalmente dão origem a animais de média/grande dimensão, com carcaças por vezes pesadas para a idade de abate, com pouca gordura cavitária e de cobertura, mas com características sensoriais particulares, com grande suculência e tenrura, gosto acentuado, textura firme e consistência agradável à mastigação e, sobretudo, com aroma e sabor característicos, não demasiado intensos, absolutamente decorrentes do meio ambiente e da alimentação natural pastada livremente ou fornecida aos animais estabulados.

Rêferência à publicação do caderno de especificações:

[Artigo 5.º, n.º 7, do Regulamento (CE) n.º 510/2006]

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