

Publikacja wniosku 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 60/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku 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.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006
„CORDEIRO MIRANDÊS”/„CANHONO MIRANDÊS”
NR WE: PT-PDO-0005-0787-12.08.2009
ChOG () ChNP (X)

1. Nazwa:

„Cordeiro Mirandês”/„Canhono Mirandês”

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:

„Cordeiro” lub „Canhono Mirandês” to mięso pochodzące z uboju owiec obu płci rasy Churra Galega Mirandesa w wieku do czterech miesięcy, określonych i wpisanych w rejestrze zootechnicznym rasy oraz urodzonych i odchowywanych w tradycyjnych gospodarstwach ekstensywnych, poddane rozbirowi i pakowane zgodnie z zasadami określonymi w specyfikacji i na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Niezależnie od wieku zwierząt w chwili uboju mięso „Cordeiro” lub „Canhono Mirandês” może znajdować się w obrocie handlowym w dwóch formach:

- 1) tusze lub półtusze;
- 2) pakowane w całości lub w częściach.

Średnia grubość żeber po rozbiornie musi wynosić 2,5 cm.

W zależności od metody produkcji mięso „Cordeiro Mirandês” lub „Canhono Mirandês” – zgodnie z metodą produkcji stosowaną na odnośnym obszarze geograficznym – posiada następujące cechy:

- a) masa tuszy: w zależności od masy tuszy klasyfikuje się je zgodnie z poniższą tabelą:

Tabela

Kategorie tusz „Cordeiro” lub „Canhono Mirandês”

Kategoria	A	B	C
Masa tuszy (w kg)	4–7	7,1–10	10,1–12
Waga w relacji pełnej (w kg)	8,47–14,8	15–20,7	21–24,3
Orientacyjny wiek w liczbie dni	30	60	120

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

- b) zawartość tłuszczu: tłuszcz jest biały, błyszczący i jędrny, a jego grubość rośnie nieznacznie wraz z masą tuszy. Tłuszcz nie ulega „zapoceniu” i posiada gładką konsystencję;
- c) cechy sensoryczne: mięso o barwie różowej, niezwykle kruche, soczyste i bardzo smaczne, o bardzo niewielkiej marmurkowatości. Mięśnie są jędrne oraz stosunkowo soczyste i kruche. Między trzema kategoriami „Cordeiro” lub „Canhono Mirandês” nie występują znaczące różnice pod względem soczystości, jędrności, intensywności zapachu i ogólnej akceptowalności.

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

Nie dotyczy.

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

Sposób żywienia jest ściśle związany z klasyfikacją według kategorii tusz „Cordeiro” lub „Canhono Mirandês”. Kategoria A obejmuje wyłącznie zwierzęta uznane za jagnięta mleczne, ponieważ żywią się jedynie mlekiem matki. Po ukończeniu trzeciego tygodnia życia stopniowo wprowadza się pożywienie stałe, a zwierzęta – uznane za jagnięta wypasane – klasyfikuje się w kategoriach B i C, gdy osiągną odpowiedni wiek i właściwą masę. Po rozpoczęciu trwałego wypasu na pastwiskach o regionalnej florze pasze uzupełnia się zbożami np. słomą pszenną, sianem lub sianem owsianym, owsem pastewnym, żytem i kukurydzą, które produkuje się w danym gospodarstwie. Jeżeli produkcja ta jest niewystarczająca lub występują ekstremalne warunki (susza, katastrofy naturalne, pożary, mrozy itd.), można nabyć powyższe pożywienie z innych gospodarstw położonych na wyznaczonym obszarze geograficznym, przy czym ilość pożywienia, które można nabyć w ten sposób, nie jest w żaden sposób ograniczona. Można zezwolić na stosowanie tego pożywienia pod warunkiem, że:

- nie przekracza 50 % dziennej racji żywieniowej,
- koncentrat paszowy nie przekracza 35 % dziennej racji żywieniowej i jest zgodny ze wzorem określonym w specyfikacji,
- produkcja tych koncentratów paszowych i ich stosowanie w przypadku zwierząt są monitorowane.

W żywieniu zwierząt wykorzystuje się wyłącznie produkty naturalne i zabrania się stosowania produktów, które mogą zakłócić ich wzrost i rozwój np.: hormonów, antybiotyków, sulfonamidów, sterydów anabolicznych, kokcydiostatyków i innych niedozwolonych produktów.

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

Z oznaczenia „Cordeiro Mirandês” lub „Canhono Mirandês” może korzystać wyłącznie mięso pochodzące od zwierząt, których wykot, żywienie, chów i ubój miały miejsce w gospodarstwach położonych na wyznaczonym obszarze geograficznym i które zostały w tym celu zarejestrowane i autoryzowane przez grupę zarządzającą.

Przyznanie autoryzacji wymaga spełnienia następujących warunków łącznych:

- producenci posiadają gospodarstwa położone na wyznaczonym obszarze geograficznym,
- zwierzęta przeznaczone do wprowadzenia do obrotu są odpowiednio określone i wpisane w rejestrze zootechnicznym rasy Churra Galega Mirandesa,
- stosowany system utrzymania – zwłaszcza żywienie zwierząt oraz masa i wiek przy uboju – jest zgodny ze specyfikacją,
- producenci są objęci zasadami produkcji oraz systemem kontroli i certyfikacji,
- producenci zobowiązali się na piśmie do przestrzegania specyfikacji.

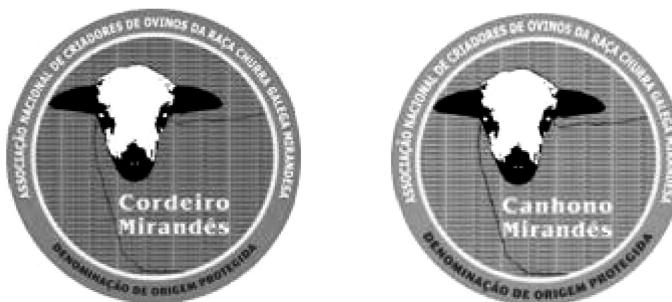
3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:*

Nie dotyczy.

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Niezależnie od postaci handlowej i obowiązkowych sformułowań wszystkie części lub opakowania muszą być odpowiednio zidentyfikowane i oznakowane przy pomocy następujących sformułowań:

- „Cordeiro Mirandês” – Denominação de Origem Protegida lub „Canhono Mirandês” – Denominação de Origem Protegida;
- logo produktu,



- nazwisko/nazwa i adres producenta lub grupy producentów wprowadzającej produkt do obrotu,
- logo UE (po rejestracji w UE),
- numer identyfikacyjny zwierzęcia,
- oznaczenie certyfikacji,
- oznaczenie klasy tuszy (A, B lub C),
- data i miejsce uboju,
- adres, na który można przysyłać zapytania i skargi.

W żadnym przypadku nazwisko lub nazwa i adres producenta lub grupy wprowadzającej produkt do obrotu nie mogą być zastąpione nazwą innej organizacji, nawet jeżeli jest ona odpowiedzialna za produkt.

Marka objęta chronioną nazwą pochodzenia „Cordeiro Mirandês” lub „Canhono Mirandês” nie może być zastąpiona innym oznaczeniem ani sformułowaniem, w tym marką dystrybutora itd.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:

Obszar geograficzny produkcji mięsa „Cordeiro Mirandês” lub „Canhono Mirandês” obejmuje gminy Miranda do Douro, Mogadouro oraz Vimioso w dystrykcie Bragança.

5. Związek z obszarem geograficznym:

5.1. Specyfika obszaru geograficznego:

Zróżnicowanie morfologiczne terenów górskich, gleby o średniej do niskiej żyzności, niewielkie opady nierównomiernie rozłożone w ciągu roku oraz cieki wodne w głębokich dolinach determinują systemy rolnicze stosowane w regionie, w związku z czym wyróżnia się dwie odrębne, choć nierozłączne z punktu widzenia rolnictwa części: płaskowyż i zbocza. Na zboczach prowadzi się głównie rolnictwo śródziemnomorskie: winnice, gaje oliwne, drzewa migdałowe i chów rodzimych małych przeżuwaczy. Na płaskowyżu dominują uprawy zbożowe i pastewne takie jak naturalne łąki zwane lokalnie moczarami i wykorzystywane przez rodzime rasy, które pasą się na ścierniskach i odłogowanych uprawach zbożowych. Obfitość pasz i pastwisk na płaskowyżu dostarcza pożywienia bydłu i owcom, które konkurują o dostępne zasoby. Poza skromnymi zasobami, które zapewniają różne gatunki krzewów na płaskowyżu Mirandês, owce korzystają z pożywienia dostępnego w głównej mierze na pastwiskach, ścierniskach, terenach uprawnych, a także terenach nieuprawnych i odłogowanych porośniętych dzikimi trawami. Nazwa rasy Churra Mirandesa pochodzi od nazwy regionu obszaru produkcji – płaskowyżu Mirandês – a rasę hoduje się obecnie w gminach Miranda do Douro, Vimioso oraz Mogadouro. Ta rasa owiec jest tak stara jak historia regionu, w którym występuje.

Celtyccy osadnicy skrzyżowali owce maciorki występujące ówczesznie w Portugalii z trykami, które sprowadzili ze sobą, uzyskując w ten sposób pień macierzysty, od którego pochodzą omawiane owce. Owce rasy Churra Galega Mirandesa są bardzo wytrzymałe i dobrze przystosowane do warunków geograficznych i klimatycznych płaskowyżu Mirandês oraz zboczy rzeki Douro. Cechy morfologiczne i hodowlane tej rasy świadczą o doskonałym przystosowaniu do specyfiki obszaru geograficznego i do opisanej wyżej metody produkcji. Krótkie i silne nogi tych owiec nadają się doskonale do pokonywania dużych odległości w celu wypasu na płaskowyżu Mirandês, a szerokie kończyny i twarde kopyta stanowią oznakę przystosowania do topografii płaskowyżu. Drobną budową ciała, niewielkie uszy i runo tej rasy chronią zwierzęta przed niskimi temperaturami zimowymi. W tych warunkach sposób hodowli owiec rasy Churra Galega Mirandesa oraz wypęd owiec są ściśle związane z tradycjami rodzinnymi i specyficzną wiedzą fachową nabywaną z pokolenia na pokolenie. Metody wypędu i wypasu stanowią o umiejętnościach pasterza tej rasy. Ponadto jednym z czynników wpływających na utrzymywanie owiec z płaskowyżu Mirandês jest produkcja wełny, która ma znaczenie dla gospodarki regionu. Również mięso tych owiec od dawna stanowi część diety miejscowej ludności. W związku z tym wiedza fachowa mieszkańców regionu obejmuje znajomość metod krojenia i obróbki mięsa oraz rozbioru tuszy, a czynniki te nadają mięsu szczególny smak.

5.2. Specyfika produktu:

Specyficzny charakter produktu ma związek z rasą omawianych zwierząt, lecz przede wszystkim z metodą chowu i żywienia. Dzięki tradycyjnemu żywieniu zwierząt, opartemu na wykorzystywaniu miejscowych zasobów, uzyskuje się bardzo kruche, wyjątkowo soczyste oraz miękkie mięso o gładkiej konsystencji tłuszczu, który nie ulega „zapoceniu”. Masa mięśniowa jest jędrna, o równomiernie marmurkowanym tłuszczu wewnątrzmięśniowym, co nadaje mu bardzo szczególne cechy organoleptyczne: dużą kruchość i soczystość. Sposób rozbioru żeber „Cordeiro Mirandês” lub „Canhono Mirandês” jest typowy i niepowtarzalny. Średnia grubość żeber po rozbiorze wynosi 2,5 cm, co pozwala uzyskać większą ilość produktu z tuszy i nadaje mięsu specyficzny smak, podwyższając jego wartość z punktu widzenia konsumentów.

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):

Płaskowyż Mirandês, będący obszarem geograficznym produkcji „Cordeiro Mirandês” lub „Canhono Mirandês”, jest niewątpliwie ojczyzną rasy Ovelha Churra Mirandesa. Renoma tego produktu, który jest od dawna obecny na rynku, wynika ze szczególnych cech fizycznych i sensorycznych tego mięsa. Produkcja mięsa „Cordeiro Mirandês” lub „Canhono Mirandês” jest ściśle związana z cechami edafoklimatycznymi regionu, charakteryzującego się mało żyznymi glebami i suchym klimatem, które wymagają ekstensywnej uprawy zbóż i sprzyjają występowaniu naturalnych pastwisk o dzikiej roślinności powiązanych z istniejącym drzewostanem. Podczas wypasu zwierzęta odżywiają się zatem dzikimi trawami na terenach nieuprawnych i odłogowanych, a także skromnymi zasobami, które zapewniają różne gatunki krzewów na płaskowyżu Mirandês, np. szczodrzeniec wielokwiatowy (*Cystisus multiflorum*), *Genista falcata*, czystek ladanowy (*Cistus ladanifer*) oraz lawenda szypułkowa (*Lavandura pedunculata*). Na łąkach przeważnie występują: stokłosa zmieniona (*Bromus comutatus*), kostrzewa trzcinowata (*Festuca arandinácea*), *Gandina fragilis*, *Alopecurus brachystachys*, wulpia stokłosowata (*Vulpia bromoides*), życica trwała (*Lolium perene*). Siano to zazwyczaj siano naturalne (flora występująca naturalnie na łąkach), a słoma wchodząca w skład paszy to przeważnie słoma pszenna lub owsiana. Ziarna żyta, pszenicy i jęczmienia podaje się zwierzętom w całości lub przemielone. Taki sposób żywienia – w połączeniu z cechami samej rasy i metodą wypędu, znaną dobrze miejscowej ludności – nadaje mięsu jego unikatowy wygląd oraz wyjątkową kruchość i soczystość, cenione w całym regionie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

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

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