

**Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 6 odst. 2 nařízení (EHS) č. 2081/92 o ochraně zeměpisných označení a označení původu**

(2006/C 32/04)

Toto zveřejnění zakládá právo podávat námitky podle článků 7 a 12 uvedeného nařízení. Jakákoli námitka proti této žádosti musí být podána do 6 měsíců ode dne tohoto zveřejnění prostřednictvím příslušného orgánu členského státu, členského státu Světové obchodní organizace (WTO) nebo třetí země uznané podle čl. 12 odst. 3. Zveřejnění je odůvodněno následujícími skutečnostmi, uvedenými zejména pod bodem 4.6, díky kterým se žádost považuje za odůvodněnou podle nařízení (EHS) č. 2081/92.

## SOUHRNNÝ PŘEHLED

## NAŘÍZENÍ RADY (EHS) č. 2081/92

**„CORDEIRO DE BARROSO“ nebo „ANHO DE BARROSO“ nebo „BORREGO DE LEITE DE BARROSO“**

Č. ES: PT/00231/06.05.2002

CHOP ( ) CHZO ( X )

Tento přehled byl vypracován pro informační účely. Veškeré údaje, zejména pro producenty produktů s dotyčným CHOP a CHZO, lze nalézt v úplném znění specifikace, které je možné získat od vnitrostátních orgánů nebo od příslušných útvarů Evropské komise <sup>(1)</sup>.

1. *Příslušný orgán členského státu:*

Název: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Adresa: Av. Afonso Costa, n.º 3, P-1949-002 Lisboa

Telefon: (351) 21 844 22 00

Fax: (351) 21 844 22 02

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

2. *Skupina:*

2.1 Název:: Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL

2.2 Adresa:: Rua General Humberto Delgado P-5470-247 Montalegre

Telefon: (351) 276 51 22 53

Fax: (351) 276 51 25 28

E-mail: quadrimonte@iol.pt

2.3 Složení:: producenti/zpracovatelé (x) ostatní ( )

3. *Druh produktu:*

Třída 1.1 – Čerstvé maso a vnitřnosti

4. *Specifikace*

(přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2)

<sup>(1)</sup> Evropská komise, generální ředitelství pro zemědělství – Oddělení pro politiku jakosti zemědělských produktů – B-1049 Brusel.

- 4.1 Název: „Cordeiro de Barroso“ nebo „Anho de Barroso“ nebo „Borrego de Leite de Barroso“
- 4.2 Popis: Maso pocházející z bourání jatečně upravených těl ovcí – kříženců ras Churra Galega a Bordaleira de Entre Douro e Minho, obojího pohlaví, chovaných v tradičním extenzivním zemědělském systému v zeměpisné oblasti produkce, poražených do stáří čtyř měsíců a s jatečně upraveným tělem o váze 4 až 12 kg. Maso je po jednoduché kuchyňské úpravě měkké, šťavnaté a velmi chutné. Typická chuť vyplývá ze způsobu produkce a krmení zvířat. Podle váhy se jatečně upravená těla dělí do tří kategorií: kategorie A – od 4,0 kg do 7,0 kg; kategorie B – od 7,1 kg do 10,0 kg; kategorie C – od 10,1 kg do 12,0 kg.
- 4.3 Zeměpisná oblast: Zeměpisná oblast produkce, kde se zvířata rodí, jsou chována a kde probíhá porážka, bourání a balení masa „Cordeiro de Barroso“ je vymezena obcemi Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços a Vila Pouca de Aguiar v okrese Vila Real. Území tvořené obcemi Boticas, Chaves a Montalegre je označované a známé jako Barroso. V tomto zvláštním případě je území rozšířeno o výše uvedené sousední obce z důvodu podobných podmínek produkce jehněčího masa a stejnorodé kvality jatečně upravených těl zvířat produkovaných v těchto podmínkách.
- 4.4 Důkaz původu: Zeměpisné označení lze použít pouze pro jatečně upravená těla zvířat narozených a chovaných v zemědělských podnicích, které se nacházejí v zeměpisné oblasti produkce, splňují všechny předpisy týkající se krmení a zdraví zvířat, jejich zemědělský systém odpovídá ustanovením specifikace pro „Cordeiro de Barroso“ a které podléhají systému kontroly a certifikace stanovenému v dokumentu „Pravidla pro kontrolu a certifikaci jehněčího masa z oblasti Barroso“ (Regras de Controlo e Certificação do Cordeiro de Barroso). Certifikační značka na každém balení má vlastní číslo, podle něhož lze provést úplnou vysledovatelnost až k zemědělskému podniku, z něhož produkt pochází. Důkaz původu lze získat v jakémkoli okamžiku a během celého výrobního procesu prostřednictvím sériového čísla, jež tvoří povinný prvek certifikační značky.
- 4.5 Způsob produkce: Maso pochází z jatečně upravených těl zvířat získaných z porážky a bourání ovcí – kříženců ras Churra Galega a Bordaleira de Entre Douro e Minho, narozených a chovaných podle tradičních metod a poražených ve stáří od 30 do 120 dnů na jatkách, jež jsou označeny schvalovacím číslem podle platných předpisů a jsou uznány Evropským společenstvím, nacházejí se v zeměpisné oblasti produkce a mají zvláštní oprávnění od příslušného sdružení producentů. Před porážkou musí být zvířata omráčena. Zvířata jsou porážena po sériích, bez přerušení, každá série je tvořena pouze jehňaty od jednoho oprávněného producenta. Porážka je vždy sledována technikem subjektu pověřeného certifikací nebo jeho řádně pověřeným zástupcem, aby byl zaručen správný průběh a dodržování pravidel produkce. Ihned po kontrole *post mortem* se jatečně upravená těla nebo kusy těl poražených zvířat zchladí na teplotu nepřesahující 4 °C ( $\pm 1$  °C). Do 12 hodin je dosaženo vnitřní teploty 7 °C při zachování relativní vlhkosti 85 – 90 % až do expedice produktů, podle platných předpisů.
- Bourání a balení lze provádět pouze ve vymezené zeměpisné oblasti, protože manipulace s produktem by mohla omezit vysledovatelnost nebo znemožnit kontrolu původnosti a vlastností produktu.
- 4.6 Souvislost: Produkce masa „Cordeiro de Barroso“ je úzce spjata s využíváním společné půdy („baldios“), přírodními a meliorovanými pastvinami a divokou vegetací regionu Barroso. Díky typickému ekosystému v tomto regionu a dovednostem obyvatelstva, zejména v oblasti chovu stád a pastevectví, je získáváno jehněčí maso zvláštních vlastností charakteristických pro region, kde je produkováno. Ten se vyznačuje chovem ovcí v extenzivním systému, který využívá velmi specifické zdroje, což umožňuje už po mnoho desetiletí tradiční produkci jehněčího masa. Počátky chovu ovcí v tomto regionu sahají daleko do minulosti a jsou úzce spjata s tradičním způsobem pastevectví v regionu. Pro svou chuť a vlastnosti zaujímalo vždy jehněčí maso z oblasti Barroso důležité místo ve stravě obyvatel regionu a v místní gastronomii, zejména v dobách svátků. Ovce jsou v regionu skutečně velmi ceněny a jsou součástí zvyklostí a obyčejů obyvatelstva v oblasti Barroso, takže mohou dokonce při zvláštních příležitostech sloužit jako dar.

**4.7 Kontrolní subjekt:**

Název: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Adresa: Av. 25 de Abril, 273 S/L, P-5370 Mirandela

Telefon: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

E-mail: tradição-qualidade@clix.pt

Subjekt „Tradição e Qualidade“ byl uznán jako splňující požadavky normy 45011:2001.

**4.8 Označování:** Na etiketě je povinně uveden nápis „Cordeiro de Barroso – Indicação Geográfica Protegida“, logo produktu a případně logo Společenství po registraci u Společenství.**CORDEIRO DE BARROSO**

Indicação Geográfica

Dále je nutno uvést certifikační značku, která povinně obsahuje název produktu a příslušný nápis, název kontrolního subjektu a číslo série (numerický nebo abecedně numerický kód, jenž umožňuje vysledování produktu).

**4.9 Vnitrostátní požadavky: —**

---