

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(2006/C 32/04)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 og 12d i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat, i en WTO-medlemsstat eller i et tredjeland, der er anerkendt efter proceduren i artikel 12, stk. 3, senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

SAMMENFATNING

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

»CORDEIRO DE BARROSO« eller »ANHO DE BARROSO« eller »BORREGO DE LEITE DE BARROSO«

EF-Nr.: PT/00231/6.5.2002

BOB () BGB (X)

Dette resumé tjener udelukkende til orientering. Yderligere oplysninger, særlig vedrørende producenterne af produktet omfattet af BOB eller BGB, findes i den fuldstændige varespecifikation, som kan fås ved henvendelse til de nationale myndigheder eller Europa-Kommissionen ⁽¹⁾.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

Navn: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Adresse: 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. *Ansøger*

2.1. Navn: Cooperativa Agrícola de Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL

2.2. Adresse: Rua General Humberto Delgado P-5470 -47 Montalegre

Tlf. (351) 276 51 22 53

Fax (351) 276 51 25 28

E-mail: quadrimonte@iol.pt

2.3. S sammensætning: Producenter/forarbejdningsvirksomheder (x) andet ()

3. *Produktets art*

Kategori 1.1 — Fersk kød og slagtebiprodukter

4. *Varespecifikation*

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2)

⁽¹⁾ Europa-Kommissionen, Generaldirektoratet for Landbrug — Kontoret for Kvalitetspolitik for Landbrugsprodukter — B-1049 Bruxelles

- 4.1. Navn: »CORDEIRO DE BARROSO eller ANHO DE BARROSO eller CORDEIRO DE LEITE DE BARROSO«
- 4.2. Beskrivelse: Kød fra udskæring af slagtekroppe af får, af begge køn, der er en krydsning af racerne Churra Galega og Bordaleira de Entre Douro e Minho, opdrættet i det traditionelle ekstensive system i det geografiske produktionsområde og slagtet i en alder af indtil fire måneder, med en slagtekropsvægt på mellem 4 og 12 kg. Efter en enkel tilberedning er kødet mørt, saftigt og meget velsmagende. Den typiske smag er et resultat af produktionsmåden og fodertypen. Efter vægt klassificeres slagtekroppene normalt i tre kategorier: kategori A — mellem 4,0 og 7,0 kg, kategori B — mellem 7,1 og 10,0 kg og kategori C — mellem 10,1 og 12,0 kg.
- 4.3. Geografisk område: Det geografiske produktionsområde, hvor Cordeiro de Barroso-lammene fødes, opdrættes og slagtes, og hvor kødet udskæres og pakkes, omfatter kommunerne Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços og Vila Pouca de Aguiar i Vila Real-distriktet. Barroso er normalt betegnelsen for det område, som kommunerne Boticas, Chaves og Montalegre udgør, men omfatter i dette specielle tilfælde også de nævnte nabokommuner, som har samme betingelser for opdræt af lam og producerer slagtekroppe af samme kvalitet.
- 4.4. Bevis for oprindelse: Den geografiske betegnelse må kun anvendes for slagtekroppe fra dyr, der er født og opdrættet på bedrifter, der er beliggende inden for det geografiske produktionsområde, og som overholder alle forskrifter vedrørende dyrefoder og dyresundhed, og hvis driftssystem er i overensstemmelse med specifikationen for Cordeiro de Barroso. Bedrifterne skal tillige være omfattet af den kontrol- og certificeringsordning, der er beskrevet i dokumentet »Regras de Controlo e Certificação do Cordeiro de Barroso«. Det certificeringsmærke, der anbringes på hver emballage, er nummereret, således at der er mulighed for en fuldstændig sporing af produktet til den landbrugsbedrift, hvor det har sin oprindelse. Oprindelsen kan til enhver tid og igennem hele produktionskæden bevises ved hjælp af det løbenummer, der obligatorisk skal være anført på certificeringsmærket.
- 4.5. Fremstillingsmetode: Kødet kommer fra slagtekroppe af lam, der er en blanding af racerne Churra Galega og Bordaleira de Entre Douro e Minho, og som er født og opdrættet på traditionel vis. Lammene slagtes i en alder fra 30 til 120 dage på slagterier, der har et godkendelsesnummer i overensstemmelse med den gældende lovgivning, og som er anerkendt af Det Europæiske Fællesskab. Slagterierne er beliggende i det geografiske produktionsområde og har en specifik autorisation fra producentsammenslutningen. Det er obligatorisk at bedøve dyrene inden slagtningen. Dyrene slagtes i fortløbende, ubrudte serier. Hver serie omfatter udelukkende lam fra en enkelt godkendt producent. Slagtningen foregår altid under tilstedeværelse af en tekniker fra certificeringsorganet eller en anden behørigt bemyndiget repræsentant for dette, således at det kontrolleres, at produktionsforskrifterne fungerer, som de skal, og overholdes. Når slagtningen og den efterfølgende kontrol har fundet sted, afkøles slagtekroppene eller kødstykkerne til en temperatur på 4 °C (\pm 1 °C) eller derunder. Den indre afkølingstemperatur på 7 °C opnås på mindre end 12 timer, og den relative fugtighed holdes på 85-90 % indtil afsendelsen i overensstemmelse med den gældende lovgivning.

Udskæringen og pakningen må kun foregå i det afgrænsede geografiske område, for at håndteringen ikke skal medføre risiko for manglende sporbarhed eller manglende mulighed for kontrol af produktets ægthed og egenskaber.

- 4.6. Tilknytning: Produktionen af Cordeiro de Barroso-lammekød hænger nøje sammen med udnyttelsen af brakjorder, naturlige og forbedrede græsange og den spontane vegetation i Barroso-området. Med områdets særprægede økosystem og befolkningens knowhow, navnlig med hensyn til fårehold, kan der produceres lammekød med særlige egenskaber, der er karakteristiske for produktionsområdet. En ekstensiv fåreavl baseret på udnyttelse af de meget særprægede ressourcer er typisk for produktionsområdet, hvor der igennem årtier har været en traditionel produktion af lam. Fåreavl har fra gammel tid været en almindelig aktivitet i denne region og er tæt forbundet med den traditionelle udnyttelse af græsangene. Cordeiro de Barroso-lammekød har takket være sin smag og tekstur altid spillet en vigtig rolle i befolkningens sortiment af fødevarer og i det lokale køkken i området, særlig i forbindelse med højtider. Får er et værdsat dyr i området og har sin egen plads i Barroso-befolkningens skik og brug, endog som gave ved særlige lejligheder.

4.7. Kontrolorgan:

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

Adresse: 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

Kontrolorganet opfylder norm 45011:2001.

4.8. Mærkning: Obligatorisk mærkning med angivelsen »Cordeiro de Barroso — Indicação Geográfica Protegida«, produktets logo og det pågældende fællesskabslogo efter fællesskabsregistreringen.

**CORDEIRO DE BARROSO**

Indicação Geográfica

Desuden mærkning med certificeringsmærket, der altid skal omfatte produktets navn og betegnelse, navnet på kontrolorganet og løbenummeret (numerisk eller alfanumerisk kode, der gør det muligt at spore produktet).

4.9. Krav i nationale bestemmelser: —
