

**Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2006/C 32/04)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 7 und Artikel 12 d der genannten Verordnung Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde eines Mitgliedstaats, eines der WTO angehörenden Staates oder eines nach Artikel 12 Absatz 3 anerkannten Drittlandes innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Die Veröffentlichung enthält, insbesondere unter 4.6, die Angaben, aufgrund deren der Antrag als im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 gerechtfertigt gilt.

ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES**

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

**AKTENZEICHEN EG: PT/00231/06.05.2002**

**g.U. ( ) g.g.A. ( X )**

Diese Zusammenfassung dient der Information. Weitere Angaben, insbesondere zu den Herstellern der Erzeugnisse, welche die Bezeichnung g.U. oder g.g.A. führen, sind der vollständigen Spezifikation zu entnehmen, die über die nationalen Behörden oder die Dienststellen der Europäischen Kommission erhältlich ist <sup>(1)</sup>.

1. *Zuständige Stelle des Mitgliedstaats:*

Name: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
Anschrift: 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. *Antragstellende Vereinigung:*

2.1 Name: Cooperativa Agrícola de Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL  
2.2 Anschrift: 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 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) andere ( )

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.1 — frisches Fleisch und Schlachtnebenprodukte

4. *Spezifikation:*

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

<sup>(1)</sup> Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft, Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse, B-1049 Brüssel.

- 4.1 Name: „CORDEIRO DE BARROSO oder ANHO DE BARROSO oder CORDEIRO DE LEITE DE BARROSO“
- 4.2. Beschreibung: Fleisch von männlichen und weiblichen Lämmern einer Kreuzung aus den Rassen „Churra Galega“ und „Bordaleira de Entre Douro e Minho“, die im geografischen Produktionsgebiet in traditioneller extensiver Tierhaltung aufgezogen und im Alter von höchstens vier Monaten geschlachtet wurden; das Gewicht der Schlachtkörper beträgt zwischen 4 und 12 kg. Ausschlaggebend für den sehr typischen Geschmack sind die Haltungsform und die Ernährung der Tiere. Die Schlachtkörper werden in der Regel gewichtsabhängig in drei Gruppen eingeteilt: Gruppe A — zwischen 4 und 7 kg, Gruppe B — zwischen 7,1 und 10 kg, Gruppe C — zwischen 10,1 und 12 kg.
- 4.3. Geografisches Gebiet: Das geografische Produktionsgebiet, in dem die Lämmer geboren, aufgezogen und geschlachtet und das Fleisch „Cordeiro de Barroso“ verpackt wird, ist auf die Kreise Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços und Vila Pouca de Aguiar im Bezirk Vila Real beschränkt. Als „Barroso“ wird normalerweise nur das Gebiet bezeichnet, das die Kreise Boticas, Chaves und Montalegre umfasst. In diesem besonderen Fall jedoch wird das Gebiet um die ebenfalls genannten angrenzenden Kreise erweitert, da hier dieselben Produktionsbedingungen herrschen und das unter diesen Bedingungen erzeugte Lammfleisch dieselbe Qualität aufweist.
- 4.4. Ursprungsnachweis: Die geschützte geografische Angabe erhalten nur Schlachtkörper von Tieren, welche in landwirtschaftlichen Betrieben geboren und aufgezogen wurden, die in dem genannten geografischen Produktionsgebiet angesiedelt sind, die einschlägigen Tierernährungs- und Tiergesundheitsvorschriften beachten, ihren Betrieb nach der Spezifikation für „Cordeiro de Barroso“ bewirtschaften und die Kontroll- und Bescheinigungsvorschriften des Dokuments „Regras de Controlo e Certificação do Cordeiro de Barroso“ anerkennen. Auf jeder Verpackung wird eine nummerierte Kontrollmarke angebracht, so dass die Herkunft des Fleisches bis zum Ursprungsbetrieb zurückverfolgt werden kann. Der Ursprungsnachweis kann über die gesamte Vermarktungskette jederzeit anhand der Seriennummer auf der Kontrollmarke erbracht werden.
- 4.5. Erzeugung: Das Fleisch stammt von Lämmern aus einer Kreuzung zwischen den Rassen „Churra Galega“ und „Bordaleira de Entre Douro e Minho“, die nach traditionellen Methoden aufgezogen und im Alter zwischen 30 und 120 Tagen geschlachtet wurden. Die Schlachtung erfolgt in (nach geltendem Recht) zugelassenen Schlachthöfen (Zulassungsnummer), die von der Europäischen Gemeinschaft anerkannt sind, im genannten Produktionsgebiet liegen und über eine besondere Genehmigung der zuständigen Erzeugergemeinschaft verfügen. Die Tiere müssen vor der Schlachtung betäubt werden. Die Tiere werden in laufenden Reihen geschlachtet, wobei sich jede Reihe nur aus Lämmern ein und derselben zugelassenen Erzeugers zusammensetzt. Bei der Schlachtung ist grundsätzlich ein Mitarbeiter der zuständigen Kontrollbehörde oder sein ordnungsgemäß ausgewiesener Vertreter anwesend, die den korrekten Ablauf und die Einhaltung der Erzeugungsvorschriften gewährleisten. Nach dem Schlachten und unmittelbar nach der Fleischschau werden die Schlachtkörper oder Fleischstücke auf 4 °C ( $\pm$  1 °C) abgekühlt. Die Endkühlung erfolgt in weniger als 12 Stunden auf 7 °C Kerntemperatur, bei einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 85 und 90 % bis zum Versand nach den geltenden Rechtsvorschriften.

Zerlegung und Verpackung dürfen nur in dem ausgewiesenen geografischen Gebiet erfolgen, damit die Rückverfolgbarkeit gewährleistet ist und die Echtheit und die besonderen Merkmale des Erzeugnisses nachgeprüft werden können.

- 4.6. Zusammenhang: Entscheidender Faktor für die Erzeugung des Lammfleisches ist die Nutzung des Brachlandes, der natürlichen und verbesserten Wiesen sowie des Angebots an wild wachsenden Pflanzen in der Region Barroso. Das kennzeichnende Ökosystem dieser Region sowie die überlieferten einheimischen Methoden der Schafhaltung ermöglichen die Erzeugung eines Lammfleisches von ganz besonderer, für die Region typischer Beschaffenheit. Extensive Schafhaltung und ganz eigene Futterquellen sind kennzeichnend für diese Region, in der Lammfleisch schon seit ewigen Zeiten auf traditionelle Weise erzeugt wird. Quellen als Nachweis für die Schafzucht in dieser Region nach ganz eigenen, traditionellen Methoden führen bis in die graue Vorzeit zurück. Aufgrund seines Geschmacks und seiner Konsistenz war Lammfleisch schon immer ein wichtiges und in der Küche dieser Region vielfach verwendetes Nahrungsmittel, das besonders auch zu Festtagen angeboten wird. Schafe sind in dieser Region hochgeschätzt und werden zu besonderen Anlässen sogar verschenkt.

**4.7. Kontrolleinrichtung:**

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

Anschrift: 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

Die anerkannte Vereinigung „Tradição e Qualidade“ erfüllt die Anforderungen der Norm 45011:2001.

**4.8. Etikettierung:** Vorgeschriebene Angabe: „Cordeiro de Barroso — Indicação Geográfica Protegida“, das Erzeugnislogo sowie das betreffende Gemeinschaftszeichen nach Eintragung in das Gemeinschaftsverzeichnis.**CORDEIRO DE BARROSO**

Indicação Geográfica

Ebenfalls auf dem Etikett vermerkt ist die ordnungsgemäß nummerierte Kontrollmarke, auf der der Name des Erzeugnisses, der Name der Kontrolleinrichtung sowie die Seriennummer (numerischer oder alphanumerischer Code zur Identifizierung des Erzeugnisses) angegeben sind.

**4.9. Einzelstaatliche Anforderungen: —**

---