

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen

(2006/C 32/04)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo a los artículos 7 y 12 *quinquies* del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro, de un miembro de la OMC o de un tercer país reconocido según el procedimiento del apartado 3 del artículo 12 en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) n° 2081/92.

FICHA RESUMEN

REGLAMENTO (CEE) N° 2081/92 DEL CONSEJO

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

N.º CE: PT/00231/06.05.2002

DOP () IGP (X)

La presente ficha es un resumen de carácter informativo. Para más información, en especial para los productores de los productos amparados por la DOP o la IGP, los interesados pueden consultar la versión completa del pliego de condiciones dirigiéndose a las autoridades nacionales o a los servicios competentes de la Comisión Europea ⁽¹⁾.

1. *Servicio competente del Estado miembro:*

Nombre: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Dirección: Av. Afonso Costa, n.º 3, P-1949-002 Lisboa
Teléfono: (351) 21 844 22 00
Fax: (351) 21 844 22 02
Correo electrónico: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Agrupación solicitante:*

2.1. Nombre: Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL
2.2. Dirección: Rua General Humberto Delgado, P-5470-247 Montalegre
Teléfono: (351) 276 51 22 53
Fax: (351) 276 51 25 28
Correo electrónico: quadrimonte@iol.pt
2.3. Composición: productores/transformadores (X) otros ()

3. *Tipo de producto:*

Clase 1.1 -Carne fresca y despojos.

4. *Descripción del pliego de condiciones:*

(resumen de las condiciones del artículo 4, apartado 2):

⁽¹⁾ Comisión Europea, Dirección General de Agricultura, Unidad de Política de calidad de los productos agrícolas, B-1049 Bruselas

- 4.1. Nombre: «Cordeiro de Barroso» o «Anho de Barroso» o «Borrego de Leite de Barroso»
- 4.2. Descripción: Carne procedente del despiece de canales de animales de la especie ovina, machos o hembras, resultantes del cruce de animales de las razas Churra Galega e Bordaleira de Entre Douro e Minho, criados en el régimen de explotación extensivo tradicional de la zona geográfica de producción, sacrificados antes de los cuatro meses de edad y con un peso de canal comprendido entre 4 y 12 kg. Tras una sencilla operación culinaria, presenta una carne tierna, succulenta y muy sabrosa. El sabor típico es inherente al modo de producción y al tipo de alimentación. Según su peso, la canal se suele clasificar en 3 tipos de categorías: Categoría A — entre 4,0 kg y 7,0 kg, Categoría B — entre 7,1 kg y 10,0 kg, Categoría C — entre 10,1 kg y 12,0 kg.
- 4.3. Zona geográfica: La zona geográfica de producción, dentro de la cual se produce el nacimiento, la cría, el sacrificio, el despiece y el envasado del Cordeiro de Barroso, está circunscrita a los Concejos de Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços y Vila Pouca de Aguiar, del Distrito de Vila Real. Normalmente se conoce por Barroso el territorio constituido por los Concejos de Boticas, Chaves y Montalegre. En este caso especial, a dicho territorio se añade el de los Concejos limítrofes citados, a la vista de las condiciones similares existentes para la producción de cordero y a la homogeneidad cualitativa que presentan las canales producidas en dichas condiciones.
- 4.4. Prueba del origen: Sólo podrán beneficiarse del uso de la indicación geográfica protegida las canales procedentes de animales nacidos y criados en explotaciones agrícolas situadas dentro de la zona geográfica de producción, que además cumplan todas las normas relativas a la alimentación y sanidad de los animales, que practiquen un régimen de explotación conforme a lo establecido en el pliego de condiciones del Cordeiro de Barroso y se sometan al régimen de control y certificación previsto en el documento «Normas de control y certificación del Cordeiro de Barroso». La marca de certificación que se coloca en cada embalaje está numerada, por lo que es posible efectuar una trazabilidad completa hasta la explotación agrícola de donde procede el producto. La prueba de origen puede realizarse en cualquier momento a lo largo de toda la cadena productiva, recurriendo al número de serie que figura obligatoriamente en la marca de certificación.
- 4.5. Método de obtención: La carne procede de las canales obtenidas a partir del sacrificio y el despiece de corderos resultantes del cruce entre animales de las razas Churra Galega y Bordaleira de Entre Douro e Minho, nacidos y criados según modelos tradicionales y sacrificados entre los 30 y los 120 días de edad en mataderos que dispongan de número de autorización, de conformidad con la legislación en vigor, y que estén reconocidos por la Comunidad Europea, que estén situados dentro de la zona geográfica de producción y estén específicamente autorizados por la agrupación de productores responsable de la gestión. Es obligatorio aturdir a los animales antes del sacrificio. Los animales son sacrificados en series continuas, sin interrupción, y cada serie está compuesta únicamente por los corderos de un único productor autorizado. El sacrificio siempre es presenciado por un técnico del organismo de certificación, o por un representante suyo debidamente acreditado al efecto, con objeto de comprobar el buen funcionamiento y el respeto de las normas de producción. Tras el sacrificio, las canales o piezas correspondientes de los animales sacrificados se enfrían inmediatamente después de la inspección *post mortem*, hasta alcanzar una temperatura igual o inferior a 4 °C (± 1 °C). La refrigeración de acabado se lleva a los 7 °C de temperatura interna en menos de 12 horas y las condiciones de humedad relativa se mantienen entre el 85 y el 90 % hasta su expedición, de acuerdo con la legislación vigente.

Las operaciones de envasado sólo pueden ser efectuadas en la zona geográfica delimitada, para que no se interrumpa la trazabilidad y la capacidad de realizar controles de la autenticidad y de las características del producto, debido a su manipulación.

- 4.6. Vínculo: La producción de la carne del Cordeiro de Barroso está íntimamente ligada y depende en gran medida de la explotación de los terrenos baldíos, de los pastizales naturales y mejorados, y de la vegetación espontánea de la región de Barroso. La existencia de un ecosistema característico en esta región, así como el saber hacer de las gentes, en particular en lo relativo a la conducción y a la cría de los rebaños, permite la obtención de un cordero con características particulares y propias de la región donde se produce. Ésta se caracteriza por la explotación ovina en régimen extensivo, que aprovecha recursos con características muy particulares, lo cual permite desde hace muchos decenios la producción del ganado ovino de forma tradicional. De hecho, la memoria de la cría de ovinos en esta región tiene un origen bastante remoto y está íntimamente ligada al modo tradicional de pastoreo practicado en la región. Debido a su sabor y textura, la carne de Cordeiro de Barroso fue, desde siempre, un producto de la ganadería importante en la alimentación de las gentes de esta zona y forma parte de la gastronomía local, principalmente en época de fiestas. El ganado ovino es bastante apreciado y valorado en la región y forma parte de los usos y costumbres de las poblaciones de Barroso, ya que incluso se utiliza como regalo en ocasiones especiales.

4.7. Estructura de Control:

Nombre: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes
Dirección: Av. 25 de Abril, 273 S/L, P-5370 Mirandela
Teléfono: (351) 278 261 410
Fax: (351) 278 261 410
Correo electrónico: tradição-qualidade@clix.pt

«Tradição e Qualidade» ha sido reconocida conforme a los requisitos de la Norma 45011:2001.

- 4.8. Etiquetado: Figura obligatoriamente en la etiqueta la mención «Cordeiro de Barroso– Indicação Geográfica Protegida», el logotipo del producto y el correspondiente logotipo comunitario tras el registro comunitario.

**CORDEIRO DE BARROSO**

Indicação Geográfica

En la etiqueta debe figurar también la marca de certificación, que incluye obligatoriamente el nombre del producto y la correspondiente mención, el nombre del organismo de control y el número de serie (código numérico o alfanumérico que permite rastrear el producto).

- 4.9. Requisitos nacionales: —
-