

**Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2006/C 32/04)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyin kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitettulla tavalla.

**YHTEENVETO**

**NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92**

**”CORDEIRO DE BARROSO”/”ANHO DE BARROSO”/”BORREGO DE LEITE DE BARROSO”**

**EY nro: PT/00231/6.5.2002**

**SAN ( ) SMM (X)**

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Erityisesti asianomaisen SAN:n tai SMM:n tuottajia kehoitetaan yksityiskohtaisten tietojen saamiseksi tutustumaan eritelmän täydelliseen toisintoon, joka on saatavissa kansallisilta viranomaisilta tai komission toimivaltaisista yksiköistä (<sup>1</sup>).

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

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

Puhelin: (351) 21 844 22 00

Faksi: (351) 21 844 22 02

S-posti: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Hakijaryhmittymä:*

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

2.2 Osoite: Rua General Humberto Delgado, P-5470-247 Montalegre

Puhelin: (351) 276 51 22 53

Faksi: (351) 276 51 25 28

S-posti: quadrimonte@iol.pt

2.3 Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (x) muu ( )

3. *Tuotelaji:*

Luokka 1.1 — Tuore liha ja muut eläimenosat

4. *Eritelmä:*

(yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

(<sup>1</sup>) Euroopan komissio — Maatalouden pääosasto — Maataloustuotteiden laatupolitiikka — B-1049 Bryssel.

- 4.1 Nimi: CORDEIRO DE BARROSO/ANHO DE BARROSO/CORDEIRO DE LEITE DE BARROSO
- 4.2 Kuvaus: Liha saadaan leikkaamalla Churra Galega- ja Bordaleira de Entre Douro e Minho -rotujen risteytyksenä syntyneiden lampaansukuisten uros- ja naaraspuolisten eläinten ruhoista. Eläimet kasvatetaan perinteiseen tapaan laajaperäisesti maantieteellisellä tuotantoalueella, ja ne teurastetaan viimeistään neljän kuukauden ikäisinä ruhon painon ollessa 4—12 kilogrammaa. Yksinkertaisestikin valmistettuna liha on mureaa, mehukasta ja erittäin maukasta. Tyypillinen maku on tuotantotavan ja ravinnon ansiota. Ruhot ryhmitellään painon perusteella yleensä kolmeen luokkaan: A-luokkaan luokitellut ruhokäytöt painavat 4,0—7,0 kilogrammaa, B-luokkaan kuuluvat ruhokäytöt 7,1—10,0 kilogrammaa ja C-luokkaan kuuluvat ruhokäytöt 10,1—12,0 kilogrammaa.
- 4.3 Maantieteellinen alue: Cordeiro de Barroson maantieteellinen tuotantoalue, jolla eläimet syntyvät, kasvatetaan ja teurastetaan ja jolla ruhokäytöt leikataan ja pakataan, käsittää seuraavat kunnat Vila Realin piirikunnassa: Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços ja Vila Pouca de Aguiar. Boticasin, Chavesin ja Montalegren kuntien muodostama alue tunnetaan yleisesti nimellä ”Barroso”. Tässä tapauksessa kyseisen alueen yhteyteen lisätään myös muut edellä mainitut siihen rajoittuvat kunnat, koska niissä vallitsevat samankaltaiset lammastalouden edellytykset ja niissä tuotetuilla ruhoilla on vastaavat laatuominaisuudet.
- 4.4 Alkuperätodisteet: Maantieteellistä merkintää saa käyttää ainoastaan sellaisten ruhojen yhteydessä, jotka ovat peräisin kaikki seuraavat edellytykset täyttävillä tiloilla syntyneistä ja kasvaneista eläimistä: Tilat sijaitsevat maantieteellisellä tuotantoalueella, niillä noudatetaan kaikkia eläinten ravintoon ja terveyteen liittyviä sääntöjä, harjoitetaan Cordeiro de Barroson tuotantoeritelmässä määrättyjä karjankasvatusmenetelmiä ja niillä on käytössä Cordeiro de Barroson valvonta- ja varmennussääntöjen mukainen valvonta- ja varmennusjärjestelmä. Kuhunkin pakkaukseen kiinnitetään numeroitu varmennusmerkki, jonka avulla voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyyden aina alkuperätilalle saakka. Tuotteen alkuperä voidaan todeta milloin tahansa kaikissa tuotantoketjun vaiheissa varmennusmerkissä olevan pakollisen sarjanumeron avulla.
- 4.5 Tuotantomenetelmä: Liha saadaan leikkaamalla Churra Galega- ja Bordaleira de Entre Douro e Minho -rotujen risteytyksenä syntyneiden ja perinteisten menetelmien mukaan kasvatettujen karitsojen ruhoista. Eläimet teurastetaan 30—120 päivän ikäisinä teurastamoissa, joilla on voimassa olevan lainsäädännön mukainen hyväksymisnumero ja Euroopan yhteisön myöntämä hyväksyntä, jotka sijaitsevat maantieteellisellä tuotantoalueella ja jotka ovat asianomaisen tuottajaryhmittymän hyväksymiä. Eläimet on tainnutettava ennen teurastamista. Teurastus tapahtuu keskeytyksettä jatkuvina sarjoina, jotka muodostuvat aina yksinomaan tietyn hyväksytyt tuottajan kasvattamista karitsoista. Teurastuksessa on aina läsnä varmennuselimen tekniikko tai hänen asianmukaisesti valtuuttamansa edustaja valvomassa, että teurastus tapahtuu moitteettomasti ja että tuotantosääntöjä noudatetaan. Teurastuksen jälkeen ruhokäytöt tai ruhojen osat jäädytetään välittömästi *post mortem* -tarkastuksen jälkeen siten, että niiden lämpötila on enintään neljä celsiusastetta ( $\pm 1$  °C). Jäädytyksessä ruhojen sisälämpötila laskee seitsemään celsiusasteeseen alle 12 tunnissa. Ruhokäytöt säilytetään niiden lähettämiseen asti tilassa, jonka suhteellinen kosteus on 85—90 prosenttia voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

Leikkaaminen ja pakkaaminen voivat tapahtua ainoastaan rajatulla maantieteellisellä alueella, jotta voidaan varmistaa tuotteen katkeamaton jäljitettävyyden, aitouden ja ominaisuudet sekä estää käsittelyt, joiden valvonta olisi mahdotonta tuotantoalueen ulkopuolella.

- 4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään: Barroson karitsanliha on kiinteästi sidoksissa viljelemättömään yhteismaahan, luonnon- ja hoidettuihin laitumiin sekä alueen luonnonkasvillisuuteen. Alueelle ominainen ekosysteemi sekä väestön kokemus erityisesti karjankasvatuksesta ja -hoidosta ovat tekijöitä, joiden ansiosta karitsan erityisominaisuudet liittyvät sen tuotantoalueeseen. Lampaankasvatus on laajaperäistä, ja siinä hyödynnetään alueelle ominaisia resursseja, minkä tuloksena on vuosikymmenten myötä kehittynyt perinteinen karitsanlihan tuotantomalli. Alueella on harjoitettu lammastaloutta ammoisista ajoista alkaen, ja se on kiinteästi sidoksissa paikalliseen laiduntamisperinteeseen. Makunsa ja koostumuksensa ansiosta Barroson karitsanlihalla on aina ollut tärkeä asema alueen väestön ruokavaliossa ja erityisesti juhla-aterioilla. Lammaskarjaa arvostetaan alueella suuresti, ja lammastalous on osa Barroson kansanperinnettä. Lampaista on jopa annettu lahjana erityisen tärkeissä tilaisuuksissa.

## 4.7 Valvontaelin:

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

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

Puhelin: (351) 278 261 410

Faksi: (351) 278 261 410

S-posti: tradição-qualidade@clix.pt

Valvontaelin on hyväksytty standardin 45011:2001 vaatimukset täyttäväksi.

- 4.8 Merkintä: Etiketissä on oltava pakollinen maininta ”Cordeiro de Barroso — Indicação Geográfica Protegida” (suojattu maantieteellinen merkintä), tuotteen tunnus sekä yhteisön tunnus, kun tuote on merkitty yhteisön rekisteriin.

**CORDEIRO DE BARROSO**

Indicação Geográfica

Päällysmarkkintoihin kuuluu myös varmennusmerkki, jossa on oltava tuotteen nimi ja sitä vastaava merkintä, valvontaelimen nimi sekä sarjanumero (numeerinen tai alfanumeerinen koodi, jonka avulla voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyys).

- 4.9 Kansalliset vaatimukset: —
-