

Publication d'une demande d'enregistrement au sens de l'article 6, paragraphe 2, du règlement (CEE) n° 2081/92 relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques

(2006/C 32/04)

Cette publication confère un droit d'opposition au sens de l'article 7 et 12 quinquies dudit règlement. Toute opposition à cette demande doit être transmise par l'intermédiaire de l'autorité compétente d'un État membre, d'un État membre de l'OMC ou d'un pays tiers reconnu selon l'article 12, paragraphe 3, dans un délai de six mois à partir de la présente publication. La publication est motivée par les éléments suivants, notamment le point 4.6 par lesquels il est considéré que la demande est justifiée au sens du règlement (CEE) n° 2081/92.

FICHE — RÉSUMÉE

RÈGLEMENT (CEE) N° 2081/92 DU CONSEIL

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

N° CE: PT/00231/6.5.2002

AOP () IGP (X)

Cette fiche est un résumé établi à titre d'information. Pour une information complète il est loisible, notamment aux producteurs des produits couverts par l'AOP ou l'IGP concernée, de consulter la version complète du cahier des charges soit au niveau national, soit auprès des services de la Commission européenne ⁽¹⁾.

1. *Service compétent de l'État membre:*

Nom: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adresse: Av. Afonso Costa, n.º 3, P-1949-002 Lisboa
Téléphone: (351) 21 844 22 00
Fax: (351) 21 844 22 02
E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Groupement:*

2.1. Nom: Cooperativa Agrícola de Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL
2.2. Adresse: Rua General Humberto Delgado 5470 — P-247 Montalegre
Téléphone: (351) 276 51 22 53
Fax: (351) 276 51 25 28
E-mail: quadrimonte@iol.pt
2.3. Composition: producteurs/transformateurs (x) autres ()

3. *Type de produit:*

Classe 1.1 — Viande (et abats) frais.

4. *Description du cahier des charges:*

(résumé des conditions de l'article 4, paragraphe 2)

⁽¹⁾ Commission européenne — Direction Générale Agriculture — Unité Politique de qualité des produits agricoles — B-1049 Bruxelles.

- 4.1. Nom: CORDEIRO DE BARROSO ou ANHO DE BARROSO ou CORDEIRO DE LEITE DE BARROSO
- 4.2. Description: Viande provenant de la découpe de carcasses d'animaux de l'espèce ovine résultant d'un croisement des races Churra Galega et Bordaleira de Entre Douro e Minho, des deux sexes, élevés selon le système d'exploitation extensif traditionnel de l'aire géographique de production, abattus au plus tard à l'âge de quatre mois avec un poids de carcasse compris entre 4 et 12 kg. Après une opération culinaire simple, on obtient une viande tendre, succulente et très savoureuse. La saveur typique est inhérente au mode de production et au type d'alimentation. Selon leur poids, les carcasses sont normalement classées en trois catégories: catégorie A — entre 4,0 kg et 7,0 kg, catégorie B — entre 7,1 kg et 10,0 kg et catégorie C — entre 10,1 kg et 12,0 kg.
- 4.3. Aire géographique: L'aire géographique de production, dans laquelle ont lieu la naissance, l'élevage, l'abattage, la découpe et le conditionnement de l'agneau de Barroso, comprend les communes de Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços et Vila Pouca de Aguiar, dans le district de Vila Real. On désigne normalement sous le nom de Barroso le territoire constitué par les communes de Boticas, Chaves et Montalegre. Dans le cas d'espèce ce territoire est étendu aux communes limitrophes précitées, compte tenu des conditions similaires qui y règnent pour la production d'agneau et de l'homogénéité qualitative présentée par les carcasses obtenues dans lesdites conditions.
- 4.4. Preuve de l'origine: Seules peuvent bénéficier de l'indication géographique les carcasses provenant d'animaux nés et élevés dans des exploitations agricoles qui sont situées dans l'aire géographique de production, respectent la totalité des règles relatives à l'alimentation et à la santé des animaux, pratiquent un système d'exploitation conforme aux dispositions du cahier des charges du «Cordeiro de Barroso» et se soumettent au régime de contrôle et de certification prévu dans le document intitulé «Règles de contrôle et de certification de l'agneau de Barroso». La marque de certification apposée sur chaque emballage étant numérotée, il est possible d'établir une traçabilité complète en remontant jusqu'à l'exploitation agricole qui est à l'origine du produit. La preuve de l'origine peut être obtenue à tout moment et tout au long de la filière de production en recourant au numéro de série qui est un élément obligatoire de la marque de certification.
- 4.5. Méthode d'obtention: La viande provient de carcasses obtenues par abattage et découpe d'agneaux résultant d'un croisement entre les races Churra Galega et Bordaleira de Entre Douro et Minho, nés et élevés selon des méthodes traditionnelles et abattus à un âge compris entre 30 et 120 jours dans des abattoirs qui disposent d'un numéro d'approbation selon la législation en vigueur et de l'agrément de la Communauté européenne, sont situés dans l'aire géographique de production et ont reçu l'autorisation spécifique du groupement de producteurs gestionnaire. L'étourdissement des animaux avant l'abattage est obligatoire. Les animaux sont abattus en séries continues, sans interruption, chaque série étant constituée d'un lot d'agneaux appartenant à un seul producteur agréé. L'abattage est toujours réalisé en présence d'un technicien de l'organisme de certification ou de son représentant dûment habilité, de manière à garantir le respect et la bonne application des règles de production. Immédiatement après l'inspection *post mortem*, les carcasses ou morceaux des animaux abattus sont refroidis jusqu'à une température égale ou inférieure à 4 °C (± 1 °C). La température interne de 7 °C est atteinte en moins de 12 heures et les produits sont maintenus à un taux d'humidité relative compris entre 85 et 90 % jusqu'à leur expédition, conformément à la législation en vigueur.

Les opérations de découpe et de conditionnement ne peuvent être effectuées que dans l'aire géographique délimitée, afin d'éviter toute manipulation susceptible d'entraîner une rupture de traçabilité ou une impossibilité de contrôler l'authenticité et les caractéristiques du produit.

- 4.6. Lien: La production de la viande d'agneau du Barroso est intimement liée à l'exploitation des terres collectives («baldios»), des pâturages naturels et améliorés et de la végétation spontanée de la région du Barroso. L'existence d'un écosystème caractéristique ainsi que le savoir-faire des populations, notamment en matière de conduite et d'élevage des troupeaux, permettent d'obtenir un agneau présentant des caractéristiques propres à la région où il est produit. L'élevage ovine est pratiqué en régime extensif, en exploitant des ressources fourragères aux caractéristiques très particulières, selon un mode de production traditionnel existant depuis des décennies. En effet, l'origine de l'élevage ovine dans cette région se perd dans la nuit des temps et est intimement lié au mode traditionnel de conduite des troupeaux pratiqué dans la région. En raison de sa saveur et de sa texture, la viande d'agneau de Barroso occupe depuis toujours une place importante dans l'alimentation des populations de la région et dans la gastronomie locale, particulièrement aux périodes de fêtes. Le bétail ovine est très apprécié et valorisé dans la région et s'intègre dans les us et coutumes des populations du Barroso, pouvant même servir de cadeau à des occasions spéciales.

4.7. Structure de contrôle:

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

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

Téléphone: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

E-mail: tradição-qualidade@clix.pt

L'organisme «Tradição e Qualidade» a été reconnu comme satisfaisant aux exigences de la norme 45011:2001.

4.8. Étiquetage: Sur l'étiquette doit obligatoirement figurer la mention «Cordeiro de Barroso — Indicação Geográfica Protegida», le logo du produit ainsi que le logo européen après l'enregistrement communautaire.

**CORDEIRO DE BARROSO**

Indicação Geográfica

L'étiquette doit également porter la marque de certification, comprenant obligatoirement le nom du produit et la mention correspondante, le nom de l'organisme de contrôle et le numéro de série (code numérique ou alphanumérique de traçabilité du produit).

4.9. Exigences nationales: —
