

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli ed alimentari

(2006/C 32/04)

La presente pubblicazione conferisce un diritto di opposizione ai sensi dell'articolo 7 e dell'articolo 12 quinquies del citato regolamento. Le eventuali dichiarazioni di opposizione a tale domanda devono essere trasmesse, per il tramite dell'autorità competente di uno Stato membro, di uno Stato membro dell'OCM o di un paese terzo riconosciuto conformemente all'articolo 12, paragrafo 3, entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione. La pubblicazione è motivata dagli elementi sotto illustrati, in particolare al punto 4.6, in base ai quali la domanda si ritiene giustificata ai sensi del regolamento (CEE) n. 2081/92.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

REGOLAMENTO (CEE) N. 2081/92 DEL CONSIGLIO

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

N. CE: PT/00231/6.5.2002

DOP () IGP (X)

La presente scheda costituisce una sintesi informativa. Per un'informazione completa, gli interessati e in particolare i produttori dei prodotti coperti dalla DOP e dall'IGP in questione sono invitati a consultare la versione integrale del disciplinare presso i servizi o le associazioni nazionali oppure presso i servizi competenti della Commissione europea ⁽¹⁾.

1. *Servizio competente dello Stato membro*

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

2. *Richiedente*

2.1 Nome: Cooperativa Agrícola de Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL
2.2 Indirizzo: Rua General Humberto Delgado P-5470 — 247 Montalegre
Telefono (351) 276 512 253
Fax (351) 276 512 528
E-mail: quadrimonte@iol.pt
2.3 Composizione: produttori/trasformatori (x) altro ()

3. *Tipo di prodotto*

Classe 1.1 — Carni fresche e frattaglie

4. *Descrizione del disciplinare*

(sintesi delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2)

⁽¹⁾ Commissione europea, Direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale - Unità politica di qualità dei prodotti agricoli, B-1049 Bruxelles

- 4.1 Nome: CORDEIRO DE BARROSO o ANHO DE BARROSO o CORDEIRO DE LEITE DE BARROSO
- 4.2. Descrizione: Carne ottenuta dal sezionamento delle carcasse di animali della specie ovina risultanti dall'incrocio di animali delle razze *Churra Galega* e *Bordaleira de Entre Douro e Minho*, di entrambi i sessi, allevati con il sistema di allevamento estensivo tradizionale della zona geografica di produzione, macellati fino a quattro mesi di età e la cui carcassa abbia peso compreso tra 4 e 12 kg. Dopo una semplice operazione culinaria, la carne risulta tenera, succulenta e molto gustosa. Il sapore tipico è legato al modo di produzione e al tipo di alimentazione. A seconda del peso, la carcassa è normalmente classificata in una delle seguenti tre categorie: Categoria A — da 4,0 a 7,0 kg; Categoria B — da 7,1 a 10,0 kg; Categoria C — da 10,1 kg a 12,0 kg.
- 4.3. Zona geografica: La zona geografica di produzione, all'interno della quale il «Cordeiro de Barroso» nasce ed è allevato e dove sono effettuati la macellazione, il sezionamento e il condizionamento, è circoscritta ai comuni di Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços e Vila Pouca de Aguiar, nel distretto di Vila Real. Il termine Barroso denota normalmente il territorio costituito dai comuni di Boticas, Chaves e Montalegre. Nel caso specifico, tale territorio ingloba i comuni limitrofi sopra indicati, tenuto conto delle condizioni analoghe ivi esistenti per la produzione dell'agnello e dell'omogeneità qualitativa presentata dalle carcasse ottenute in dette condizioni.
- 4.4. Prova dell'origine: Possono beneficiare dell'indicazione geografica solo le carcasse di animali nati e allevati in aziende agricole situate all'interno della zona geografica di produzione, che rispettino tutte le norme relative all'alimentazione e alla salute degli animali e che siano gestite conformemente a quanto stabilito nel disciplinare del «Cordeiro de Barroso» e sottoposte al regime di controllo e certificazione previsto dal documento *Regras de Controlo e Certificação do Cordeiro de Barroso*. Il marchio di certificazione apposto su ciascun imballaggio è numerato e consente pertanto una tracciabilità completa fino all'azienda agricola all'origine al prodotto. La prova d'origine può essere effettuata in qualsiasi momento e lungo tutta la catena produttiva grazie al numero di serie presente obbligatoriamente nel marchio di certificazione.
- 4.5. Metodo di ottenimento: La carne proviene dalle carcasse ottenute dalla macellazione e dal sezionamento di agnelli risultanti dall'incrocio tra animali delle razze *Churra Galega* e *Bordaleira de Entre Douro e Minho*, nati ed allevati secondo metodi tradizionali e macellati ad un'età compresa tra 30 e 120 giorni in strutture omologate, conformemente alla legislazione in vigore, e riconosciute dalla Comunità europea, in quanto situate all'interno della zona geografica di produzione e autorizzate specificatamente dall'associazione di produttori che le gestisce. Lo stordimento degli animali prima della macellazione è obbligatorio. Gli animali vengono macellati in serie continue, senza interruzione e ciascuna serie è costituita unicamente da agnelli appartenenti a un solo produttore riconosciuto. La macellazione avviene sempre in presenza di un tecnico dell'organismo di certificazione o di un suo rappresentante debitamente abilitato, in modo da comprovare il buon funzionamento e il rispetto delle norme di produzione. Subito dopo l'ispezione post mortem, le carcasse o i pezzi rispettivi degli animali macellati vengono raffreddati fino a una temperatura pari o inferiore a 4 °C (± 1 °C). La temperatura interna di 7 °C è raggiunta in meno di 12 ore e i prodotti sono mantenuti ad un tasso di umidità relativa compreso tra l'85 % e il 90 % fino al momento della spedizione, secondo quanto disposto dalla normativa in vigore.

Le operazioni di sezionamento e condizionamento possono essere realizzate unicamente nella zona geografica delimitata per evitare manipolazioni che impediscano la tracciabilità del prodotto e non permettano di garantirne la genuinità e le caratteristiche .

- 4.6. Legame: La produzione della carne del «Cordeiro de Barroso» è indissolubilmente legata allo sfruttamento dei terreni, dei pascoli naturali e migliorati e della vegetazione spontanea della regione. L'esistenza di un ecosistema caratteristico, nonché il patrimonio di conoscenze degli abitanti, segnatamente in materia di gestione e allevamento delle greggi, permette di ottenere un agnello con caratteristiche specifiche legate alla regione di produzione. L'allevamento ovino è estensivo e utilizza risorse altamente specifiche, secondo un metodo di produzione tradizionale che esiste da decenni. Di fatto, l'origine dell'allevamento ovino nella regione si perde nella notte dei tempi ed è strettamente connessa alla pastorizia tradizionale ivi praticata. Per il suo sapore e la sua consistenza, la carne del «Cordeiro de Barroso» occupa da sempre un posto di rilievo nell'alimentazione della regione e fa parte della gastronomia locale, soprattutto nei giorni di festa. Gli ovini sono infatti assai apprezzati e valorizzati nella regione e sono presenti negli usi e costumi degli abitanti della regione di Barroso e, in alcune speciali occasioni, sono persino offerti in regalo.

4.7. Struttura di controllo:

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

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

Telefono: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

E-mail: tradição-qualidade@clix.pt

L'organismo Tradição e Qualidade è stato riconosciuto conforme ai requisiti della Norma 45011:2001.

4.8. Etichettatura: Riporta obbligatoriamente la dicitura «Cordeiro de Barroso — Indicação Geográfica Protegida», il logo del prodotto e il corrispondente logo comunitario, una volta avvenuta la registrazione comunitaria.

**CORDEIRO DE BARROSO**

Indicação Geográfica

L'etichetta deve inoltre riportare il marchio di certificazione, in cui figura obbligatoriamente il nome del prodotto e la dicitura corrispondente, il nome dell'organismo di controllo e il numero di serie (codice numerico o alfanumerico che consente la tracciabilità del prodotto).

4.9. Condizioni nazionali: —
