

Reģistrācijas pieprasījuma publicēšana Regulas (EEK) Nr. 2081/92 par lauksaimniecības produktu un pārtikas ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību 6. panta 2. punkta nozīmē

(2006/C 32/04)

Šī publikācija dod tiesības iesniegt iebildumus minētās regulas 7. un 12.d panta nozīmē. Visi iebildumi, kas attiecas uz šo pieprasījumu, ir jāiesniedz ar dalībvalsts kompetentās iestādes, VTO dalībvalsts vai saskaņā ar 12. panta 3. punktu atzītās trešās valsts starpniecību sešu mēnešu laikā no publicēšanas dienas. Publikācijas pamatojumam jo īpaši izmanto 4.6. punktu, ar ko atzīst, ka pieprasījums ir pamatots Regulas (EEK) Nr. 2081/92 nozīmē.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EEK) Nr. 2081/92

“CORDEIRO DE BARROSO” jeb “ANHO DE BARROSO”, jeb “BORREGO DE LEITE DE BARROSO”

EK Nr.: PT/00231/6.5.2002.

ACVN () AĢIN (X)

Šis ir informatīvs kopsavilkums. Lai iegūtu pilnu informāciju, interesenti un it īpaši to produktu ražotāji, uz kuriem attiecas AĢIN noteikumi, tiek aicināti iepazīties ar produkta specifikācijām pilnā versijā, ko var saņemt valsts dienestos vai kompetentās Eiropas Komisijas iestādēs ⁽¹⁾.

1. *Dalībvalsts kompetentā iestāde*

Nosaukums: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

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

Tālr.: (351) 21 844 22 00

Fakss: (351) 21 844 22 02

E-pasts: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Pieteikuma iesniedzēja grupa*

2.1. Nosaukums: Cooperativa Agrícola de Produtores de Batata para Semente de Montalegre crl

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

Tālr.: (351) 276 51 22 53

Fakss: (351) 276 51 25 28

E-pasts: quadrimonte@iol.pt

2.3. Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

3. *Produkta veids:*

1.1. klase. Svaiga gaļa (un subprodukti)

4. *Specifikācija*

(prasību kopsavilkums atbilstīgi 4. panta 2. punktam)

⁽¹⁾ Eiropas Komisija, Lauksaimniecības ģenerāldirektorāts, Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas nodaļa, B-1049 Brisele.

- 4.1. Nosaukums: "CORDEIRO DE BARROSO" jeb "ANHO DE BARROSO", jeb "CORDEIRO DE LEITE DE BARROSO"
- 4.2. Apraksts: gaļa, ko iegūst no vīriešu un sieviešu dzimtes aitām, kas ir šķirņu *Churra Gelga* un *Bordaleira de Entre Douro e Minho* krustojums un kas ir audzētas tradicionālā veidā (neintensīvi) ražošanas reģionā, nokautas līdz četru mēnešu vecumam ar kautķermeņa svaru no 4 līdz 12 kg. Pat pēc vienkāršas pagatavošanas gaļa ir maiga, sulīga un ļoti garšīga, ar tipisku aromātu, kas ir tiešā veidā saistīts ar ražošanas un dzīvnieku barošanas veidu. Kautķermeņus iedala trīs svara grupās: A (4,0-7,0 kg), B (7,1-10 kg) vai C (10,1-12,0 kg).
- 4.3. Ģeogrāfiskā teritorija: ģeogrāfiskā ražošanas teritorija, kurā dzimst, tiek nobaroti un nokauti *Cordeiro de Barroso* šķirnes jēri, kā arī kurā tiek sadalīti un iepakoti to kautķermeņi, ietver šādas *Vila Real* apgabala municipalitātes: *Boticas*, *Chaves*, *Mondim de Basto*, *Montalegre*, *Murça*, *Ribeira de Pena*, *Valpaços* un *Vila Pouca de Aguiar*. Kaut gan apvidū, kas pazīstams kā *Barroso*, parasti ietilpst tikai *Boticas*, *Chaves* un *Montalegre* municipalitātes, šajā gadījumā ir pievienotas arī iepriekš norādītās blakusesošās municipalitātes, tā kā tajās ir raksturīgi tādi paši jēru audzēšanas apstākļi un tiek iegūti identiskas kvalitātes jēru liemeņi.
- 4.4. Izcelsmes apliecinājums: ģeogrāfiskā norāde var tikt izmantota tikai attiecībā uz tādu dzīvnieku kautķermeņiem, kas ir piedzimuši un izaudzēti saimniecībās, kuras atbilst visām šādām prasībām: to atrašanās vietai ir jābūt ģeogrāfiskajā ražošanas teritorijā, tajās jābūt ievērotiem attiecīgajiem dzīvnieku veselības un barošanas noteikumiem, tām ir jābūt vadītām saskaņā ar specifiku un jāatbilst sertifikācijas un kontroles sistēmai, ko nosaka *Regras de Controlo e Certificação do Cordeiro de Barroso*. Sertifikācijas zīmei uz katra iepakojuma ir jābūt numurētai, nodrošinot produkta izsekojamību jebkurā ražošanas ķēdes posmā, sākot no saimniecības.
- 4.5. Ražošanas metode: gaļu iegūst no *Churra Galega* un *Bordaleira de Entre Douro e Minho* šķirņu krustojumu jēru kautķermeņiem. Jērus iegūst un audzē pēc tradicionālām metodēm un kauj 30 līdz 120 dienu vecumā kautuvē, kurai ir piešķirts atzīšanas numurs, kura darbojas saskaņā ar spēkā esošo likumdošanu, ir atzīta Eiropas Kopienā, atrodas ģeogrāfiskajā ražošanas teritorijā un ir saņēmusi speciālu attiecīgās ražotāju grupas atļauju. Pirms nokaušanas dzīvniekiem ir jābūt bez samaņas. Kaušanas procesam jānotiek pa nedalāmām partijām, katrai partijai sastāvot tikai no vienā atzītā ražošanas saimniecībā izaudzētiem jēriem. Kaušanas laikā vienmēr jāpiedalās sertifikācijas iestādes tehniskajam darbiniekam vai pilnvarotajam pārstāvim, lai pārbaudītu kautuves darbību un sertifikācijas noteikumu ievērošanu. Tūlīt pēc *post mortem* pārbaudes, kuru veic pēc nokaušanas, kautķermeņus vai to daļas atdzesē līdz temperatūrai 4 °C vai zemāk (± 1 °C). Gala temperatūru kautķermeņa iekšienē 7 °C, ko sasniedz mazāk nekā 12 stundu laikā, un relatīvo mitrumu 85-90 % līmenī, ievērojot attiecīgās likumdošanas prasības, uztur līdz izvešanas brīdim.

Sadalīšanu un iepakojšanu veic iepriekš norādītās ģeogrāfiskās ražošanas teritorijas robežās, jo pretējā gadījumā produkta apstrādes dēļ nav iespējams garantēt tā īstumu un īpašību saglabāšanos.

- 4.6. Saikne: "Cordeiro de Barroso" gaļas ražošana ir cieši saistīta un atkarīga no *Barroso* reģiona atmatu, dabīgo un uzlaboto ganību, kā arī reģionam raksturīgās spontānās veģētācijas izmantošanas. Reģionam raksturīgās ekosistēmas pastāvēšana apvienota ar vietējo iedzīvotāju zināšanām, jo īpaši ganāmpulka pārvaldes un kontroles jomā, ļauj iegūt jēra gaļu ar īpašībām, kas raksturīgas tikai šim reģionam. To raksturo ekstensīva aitkopība, balstīta uz īpaši specifisku resursu izmantošanu, kas gadu desmitos ir izveidojusies par jēra gaļas ražošanas tradīciju. Šajā reģionā aitkopība ir piekopta ilgu gadus un ir cieši saistīta ar vietējo lopu ganišanas praksi. Pateicoties tās aromātam un struktūrai, "Cordeiro de Barroso" gaļa vienmēr ir ieņēmusi svarīgu vietu vietējā uzturā, jo īpaši svētku mielastos. Kā *Barroso* reģiona tradīciju iemiesojumu šos lopus vērtē tik augstu, ka dažkārt pasniedz kā dāvanu īpašos gadījumos.

4.7. Kontroles iestāde:

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

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

Tālr.: (351) 278 261 410

Fakss: (351) 278 261 410

E-pasts: tradição-qualidade@clix.pt

Tradição e Qualidade ir atzīta kā atbilstoša Standarta 45011:2001 prasībām.

4.8. Etiķetēšana: etiķetēs pēc Kopienas reģistrācijas nokārtošanas ir jābūt frāzei “Cordeiro de Barroso — Indicação Geográfica Protegida”, produkta logotipam un Kopienas logotipam.

**CORDEIRO DE BARROSO**

Indicação Geográfica

Etiķetē ir obligāti jābūt sertifikācijas zīmei, kurā ir jābūt norādītam produkta nosaukumam un attiecīgajai norādei, kontroles iestādes nosaukumam un sērijas numuram (ciparu vai burtu un ciparu kods, kas nodrošina produkta izsekojamību).

4.9. Valsts prasības: —
