

Uverejnenie žiadosti o registráciu v zmysle článku 6 odsek 2 nariadenia (EHS) č. 2081/92 o ochrane označení pôvodu a zemepisných označení

(2006/C 32/04)

Toto uverejnenie udeľuje právo námietky v zmysle článku 7 a 12 d uvedeného nariadenia. Každá námietka proti tejto žiadosti musí byť postúpená v lehote šiestich mesiacov od tohto uverejnenia prostredníctvom príslušného orgánu členského štátu, členského štátu Svetovej obchodnej organizácie, alebo tretej krajiny uznanej podľa článku 12 odsek 3. Uverejnenie je odôvodnené nasledujúcimi náležitostami, najmä bodom 4.6, podľa ktorého sa žiadosť považuje za odôvodnenú v zmysle nariadenia (EHS) č. 2081/92.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (EHS) č. 2081/92

„CORDEIRO DE BARROSO“ alebo „ANHO DE BARROSO“ alebo „BORREGO DE LEITE DE BARROSO“

Č. ES: PT/00231/06.05.2002

CHOP () CHZO (X)

Toto stručné zhrnutie je len na informatívny účel. Úplné podrobné informácie môžu zainteresované strany a najmä výrobcovia daných produktov chránených CHOP alebo CHZO získať na základe informácií uvedených v špecifikáciách produktov v úplnom znení buď na národnej úrovni alebo v Európskej komisii ⁽¹⁾.

1. *Príslušný orgán členského štátu:*

Názov: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

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

Telefón: (351) 21 844 22 00

Fax: (351) 21 844 22 02

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

2. *Žiadateľ:*

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

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

Telefón: (351) 276 51 22 53

Fax: (351) 276 51 25 28

E-mail: quadrimonte@iol.pt

2.3. Zloženie:: Výrobcovia/spracovatelia (X) iní ()

3. *Druh produktu:*

Trieda 1.1. – Čerstvé mäso a droby

4. *Opis špecifikácie:*

(zhrnutie požiadaviek podľa článku 4 ods. 2):

⁽¹⁾ Európska komisia, Generálne riaditeľstvo pre poľnohospodárstvo a rozvoj vidieka, politika kvality poľnohospodárskych výrobkov, B-1049 Brusel.

4. 1.

Názov: „Cordeiro de Barroso“ alebo „Anho de Barroso“ alebo „Borrego de Leite de Barroso“

4.2. Opis: Mäso získané z rozrábky trupov oviec - krížencov rás Churra Galega a Bordaleira de Entre Douro e Minho, oboch pohlaví, chovaných v tradičnom extenzívnom poľnohospodárskom systéme v zemepisnej oblasti produkcie, zabitých do veku štyroch mesiacov a s trupom s hmotnosťou 4 až 12 kg. Po jednoduchej kuchynskej úprave je mäso mäkké, šťavnaté a veľmi chutné. Typická chuť vyplýva zo spôsobu produkcie a kŕmenia zvierat. Podľa hmotnosti sa trupy zvyčajne rozdeľujú do troch kategórií: kategória A – od 4,0 kg do 7,0 kg; kategória B – od 7,1 kg do 10,0 kg; kategória C – od 10,1 kg do 12,0 kg.

4.3. Zemepisná oblasť: Zemepisná oblasť produkcie, v ktorej sa zvieratá rodia, chovajú a zabíjajú a v ktorej prebieha rozrábka a balenie mäsa „Cordeiro de Barroso“, je vymedzená obcami Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços a Vila Pouca de Aguiar v okrese Vila Real. Územie, ktoré tvoria obce Boticas, Chaves a Montalegre, je zvyčajne označované a známe ako Barroso. V tomto osobitnom prípade je územie rozšírené o uvedené susedné obce z dôvodu podobných podmienok produkcie jahňacieho mäsa a rovnakej kvality trupov zvierat produkovaných v týchto podmienkach.

4.4. Dôkaz o pôvode: Zemepisné označenie sa môže používať len pre trupy zvierat narodených a chovaných v poľnohospodárskych podnikoch, ktoré sa nachádzajú v zemepisnej oblasti produkcie, spĺňajú všetky predpisy týkajúce sa kŕmenia a zdravia zvierat, ich poľnohospodársky systém zodpovedá ustanoveniam špecifikácie pre „Cordeiro de Barroso“ a ktoré podliehajú systému kontroly a certifikácie ustanovenému v dokumente „Regras de Controlo e Certificação do Cordeiro de Barroso“. Certifikačnej značke je na každom balení pridelené číslo, podľa ktorého možno produkt kompletne vysledovať až k poľnohospodárskemu podniku, z ktorého pochádza. Dôkaz o pôvode možno poskytnúť kedykoľvek v priebehu celého výrobného procesu prostredníctvom sériového čísla, ktoré musí byť uvedené na certifikačnej značke.

4.5. Spôsob produkcie: Mäso pochádza z trupov zvierat získaných zo zabitia a rozrábky oviec – krížencov rás Churra Galega a Bordaleira de Entre Douro e Minho, narodených a chovaných podľa tradičných metód a zabitých vo veku od 30 do 120 dní na bitúnkoch, ktoré sú označené schvalovacím číslom v súlade s platnými právnymi predpismi a sú uznané Európskym spoločenstvom, nachádzajú sa v zemepisnej oblasti produkcie a majú osobitné oprávnenie od príslušného združenia producentov. Pred zabitím sa zvieratá musia omráčiť. Zvieratá sa zabíjajú po sériách, bez prerušenia, pričom každá séria pozostáva len z jahniat od jedného oprávneného producenta. Pri zabíjaní je vždy prítomný technik subjektu povereného certifikáciou alebo jeho riadne poverený zástupca, aby sa zaručil správny priebeh a dodržanie pravidiel produkcie. Po zabití, ihneď po kontrole *post mortem*, sa trupy alebo kusy tiel zabitých zvierat schladia na teplotu 4 °C alebo menej (± 1 °C). Do 12 hodín sa dosiahne ich konečná vnútorná teplota 7 °C pri zachovaní relatívnej vlhkosti 85 – 90 % až do vyexpedovania produktov podľa platných právnych predpisov.

Rozrábka a balenie môžu prebiehať len vo vymedzenej zemepisnej oblasti, pretože v dôsledku manipulácie s produktom by mohla byť obmedzená vysledovateľnosť alebo znemožnená kontrola pravosti a vlastností produktu.

4.6. Súvislosti: Produkcia mäsa „Cordeiro de Barroso“ je úzko spojená s využívaním pôd ležiacich ladom, prírodných a meliorovaných pastvín a spontánnej vegetácie regiónu Barroso a takisto od neho závisí. Vďaka charakteristickému ekosystému v tomto regióne a znalostiam obyvateľstva, najmä v oblasti riadenia a chovu stád, možno získavať jahňacie mäso s osobitnými vlastnosťami charakteristickými pre región, v ktorom sa produkuje. Ten sa vyznačuje chovom oviec v extenzívnom systéme, v rámci ktorého sa využívajú veľmi špecifické zdroje, čo už po dlhé desaťročia umožňuje tradičnú produkciu jahňacieho mäsa. Začiatky chovu oviec v tomto regióne siahajú ďaleko do minulosti a sú úzko spojené s tradičným spôsobom pasenia v regióne. Vďaka svojej chuti a štruktúre bolo mäso „Cordeiro de Barroso“ vždy dôležitou potravinou obyvateľov regiónu i súčasťou miestnej gastronómie, najmä v období sviatkov. Ovce sú v regióne skutočne veľmi cenené, sú súčasťou zvykov a tradícií obyvateľstva v oblasti Barroso, takže pri zvláštnych príležitostiach môžu dokonca slúžiť ako dar.

4.7. Kontrolný orgán:

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

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

Telefón: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

E-mail: tradição-qualidade@clix.pt

Orgán „Tradição e Qualidade“ bol uznaný za orgán spĺňajúci požiadavky normy 45011:2001.

4.8. Označovanie etiketami: Na etikete sa musí uvádzať nápis „Cordeiro de Barroso – Indicação Geográfica Protegida“, logo produktu a prípadne logo Spoločenstva po zápise do registra Spoločenstva.

**CORDEIRO DE BARROSO**

Indicação Geográfica

Uvádza sa aj certifikačná značka, ktorá musí obsahovať názov produktu a príslušný nápis, názov kontrolného orgánu a sériové číslo (numerický alebo alfanumerický kód, na základe ktorého možno produkt vysledovať).

4.9. Vnútroštátne požiadavky: —
