

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2006/C 32/04)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artiklarna 7 och 12d i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten, i ett WTO-land eller i ett tredjeland som godkänts i enlighet med artikel 12.3 inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

”CORDEIRO DE BARROSO” eller ”ANHO DE BARROSO” eller ”BORREGO DE LEITE DE BARROSO”

EG-NR: PT/00231/6.5.2002

SUB () SGB (X)

Denna sammanfattning har tagits fram i informationssyfte. För fullständig information, särskilt till producenter av de produkter som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen och den skyddade geografiska beteckningen i fråga, är det bäst att använda den fullständiga versionen av produktspecifikationen som kan erhållas antingen hos nationella myndigheter eller hos Europeiska kommissionen ⁽¹⁾.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten*

Namn: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

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

Telefon: (351) 21 844 22 00

Fax: (351) 21 844 22 02

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

2. *Sökande*

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

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

Tfn (351) 276 51 22 53

Fax (351) 276 51 25 28

E-post: quadrimonte@iol.pt

2.3 Sammansättning: Producenter/bearbetningsföretag (X) Annan ()

3. *Produkttyp*

Klass 1.1 – Färskt kött och inälvor

4. *Produktspecifikation*

(sammanfattning av kraven enligt artikel 4.2)

⁽¹⁾ Europeiska kommissionen - Generaldirektoratet för jordbruk - Kvalitetspolitik för jordbruksprodukter - B-1049 Bryssel.

- 4.1 Namn: "CORDEIRO DE BARROSO" eller "ANHO DE BARROSO" eller "BORREGO DE LEITE DE BARROSO"
- 4.2. Beskrivning: Kött som kommer från styckningen av får som är ett resultat av korsning mellan djur av raserna Churra Galega och Bordaleira de Entre Douro e Minho, av båda könen, som är uppfödda på traditionellt sätt i produktionsområdet, slaktade fram till fyra månaders ålder och med en slaktropp som väger mellan 4 och 12 kg. Även vid enkel matlagning visar sig köttet vara mörkt, saftigt och mycket gott. Den typiska smaken är oskiljaktigt förenad med produktionsmetoden och den typ av föda som djuren får. Slaktkropparna faller inom tre viktgrupper: A (4,0-7,0 kg) B (7,1-10,0 kg) och C (10,1 och 12,0 kg).
- 4.3. Geografiskt område: Produktionsområdet, i vilket lamm av sorten Cordeiro de Barroso föds, uppföds och slaktas, styckas och förpackas utgörs av kommunerna Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços och Vila Pouca de Aguiar i Vila Real-distriktet. Även om området som är känt som Barroso normalt sett utgörs av kommunerna Boticas, Chaves och Montalegre har i detta fallet de kringliggande kommunerna (se ovan) lagts till eftersom de har samma förhållanden för lammuppfödning och gör det möjligt att producera slaktroppar med samma kvalitet.
- 4.4. Bevis på ursprung: Den skyddade geografiska beteckningen får endast användas för slaktroppar som kommer från djur som är födda och uppfödda på jordbruk som uppfyller följande krav: de måste ligga i det geografiska produktionsområdet, de måste uppfylla alla tillämpliga regler om djurhälsa och uppfödning, jordbruket måste drivas i enlighet med de krav som fastställs i Cordeiro de Barroso och överensstämmer med det kontroll- och certifieringssystem som fastställs i dokumentet "Regras de Controlo e Certificação do Cordeiro de Barroso". Varje förpackning skall förses med ett numrerat kontrollmärke som skall göra det möjligt att spåra produkten ända tillbaka till det jordbruksföretag den kommer från. Tack vare ett serienummer som skall finnas på kontrollmärket skall det vara möjligt att bevisa produktens ursprung när som helst i produktionskedjan.
- 4.5. Framställningsmetod: Köttet kommer från de slaktroppar som erhålls vid slaktningen och styckningen av lamm som kommer från korsningen av raserna Churra Galega och Bordaleira de Entre Douro e Minho. Djuren skall vara födda och uppfödda i enlighet med traditionella metoder och slaktade vid en ålder mellan 30 och 120 dagar i slakthus som har ett godkännandenummer och som drivs i enlighet med gällande lagstiftning. Slakthusen skall vara erkända av Europeiska gemenskapen och ligga inom det geografiska produktionsområdet och vara särskilt godkända av den berörda producentgruppen. Djuren måste vara bedövade innan de slaktas. Slakten skall ske i oavbrutna omgångar och varje omgång skall bestå endast av lamm som tillhör en enda godkänd producent. En tekniker från certifieringsorganet, eller dennes auktoriserade företrädare, skall alltid vara närvarande under slakten för att säkerställa att den sker på ett tillfredsställande sätt och att produktionsreglerna följs. Omedelbart efter post mortem-inspektionen som följer på slakten kyls slaktkropparna eller köttbitarna ner till en temperatur på 4 °C (+ 1 °C). Sluttemperaturen på 7 °C inuti slaktkroppen uppnås på mindre än 12 timmar och den relativa fuktigheten skall hållas mellan 85 och 90 % fram till dess att slaktkropparna skickas iväg, i enlighet med den gällande lagstiftningen.

Om inte styckningen och förpackningen äger rum inom det geografiska område som definieras ovan går det, på grund av produktens hantering, inte att garantera spårbarheten och kontrollen av produktens äkthet.

- 4.6. Samband med området: Produktionen av kött från Cordeiro de Barroso är nära förknippad med och beroende av användningen av mark som ligger i träda, naturliga och förbättrade betesmarker och den naturliga vegetationen i Barrosoregionen. Förekomsten av ett speciellt ekosystem i denna region samt lokalbefolkningens kunskap, särskilt när det gäller att hantera fårhjordarna, gör det möjligt att erhålla lamm med egenskaper som är specifika för den region där de produceras. Denna karaktäriseras av omfattande fårskötsel, med användning av resurser som är mycket specifika vilket under flera årtionden har bidragit till en mycket traditionell form av lammproduktion. Fårskötsel har länge tillämpats i regionen och den är nära förknippad med den traditionella formen av betning som tillämpas i regionen. Tack vare sin smak och struktur har Cordeiro de Barroso-köttet alltid varit en viktig del av den lokala födan för befolkningen i denna regionen, särskilt vid festliga tillfällen. Fåren är mycket uppskattade i regionen och förekommer ofta i Barrosos lokala traditioner. Vid särskilda tillfällen delas de ut som presenter.

4.7. Kontrollorgan:

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

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

Telefon: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

E-post: tradição-qualidade@clix.pt

Kontrollorganet uppfyller norm 45011:2001

4.8. Märkning: På märkningen måste "Cordeiro de Barroso – Indicação Geográfica Protegida", logon för produkten och gemenskapens logo anges efter gemenskapsregistreringen.

**CORDEIRO DE BARROSO**

Indicação Geográfica

Den måste även inkludera kontrollmärket, som måste inkludera produktens namn, kontrollorganet och serienumret (den numeriska eller alfanumeriska kod som gör det möjligt att spåra produkten).

4.9. Nationella krav: –
