

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2006/C 32/04)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„CORDEIRO DE BARROSO” lub „ANHO DE BARROSO” lub „BORREGO DE LEITE DE BARROSO”

NR WE: PT/00231/6.5.2002

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze zestawienie jest streszczeniem sporządzonym dla celów informacyjnych. W celu uzyskania wyczerpujących informacji osoby zainteresowane, w szczególności producenci wyrobów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CHNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG), proszone są o zapoznanie się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez służby Komisji Europejskiej ⁽¹⁾.

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

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

Telefon: (351) 21 844 22 00

Faks: (351) 21 844 22 02

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

2. *Grupa składająca wniosek:*

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

2.2 Adres: Rua General Humberto Delgado P-5470 — 247 Montalegre

Telefon: (351) 276 51 22 53

Faks: (351) 276 51 25 28

E-mail: quadrimonte@iol.pt

2.3 Skład: producenci/przetwórcy (x) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.1 — Świeże mięso i podroby.

4. *Opis:*

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

⁽¹⁾ Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

- 4.1 Nazwa: „CORDEIRO DE BARROSO” lub „ANHO DE BARROSO” lub „BORREGO DE LEITE DE BARROSO”
- 4.2 Opis: Mięso pochodzące z rozbioru tusz owiec, pochodzących ze skrzyżowania zwierząt rasy „Churra Galega” i „Bordaleira de Entre Douro e Minho” obu płci, wyhodowanych w systemie gospodarstw tradycyjnych ekstensywnych na obszarze geograficznym produkcji, ubitych przed czwartym miesiącem życia oraz o wadze tuszy od 4 do 12 kg. Po prostej obróbce kulinarnej mięso jest kruche, soczyste i bardzo smaczne. Typowy smak jest nieodłącznie związany z metodą produkcji i rodzajem pożywienia. Odnośnie do wagi tusze zazwyczaj dzieli się na 3 kategorie: kategoria A — od 4,0 kg do 7,0 kg, kategoria B — od 7,1 kg do 10,0 kg, kategoria C — od 10,1 kg do 12,0 kg.
- 4.3 Obszar geograficzny: Obszar geograficzny produkcji „Cordeiro de Barroso”, obejmujący miejsca narodzin, hodowli, uboju i pakowania, jest ograniczony do gmin Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços i Vila Pouca de Aguiar w okręgu Vila Real. Obszar, który stanowią gminy Boticas, Chaves e Montalegre, jest znany i określany jako Barroso. W tym konkretnym przypadku obszar ten został rozszerzony o wymienione gminy przyległe ze względu na występujące w nich podobne warunki do produkcji jagniąt oraz jednorodność pod względem jakościowym, charakteryzująca tusze produkowane w tych warunkach.
- 4.4 Dowód pochodzenia: Oznaczeniem geograficznym mogą być objęte wyłącznie tusze pochodzące ze zwierząt urodzonych i wyhodowanych w gospodarstwach rolnych, które znajdują się na obszarze geograficznym produkcji, spełniają wszystkie wymogi związane z żywieniem i zdrowiem zwierząt, posiadają system hodowli zgodny z ustanowionym w specyfikacji dla „Cordeiro de Barroso” oraz poddają się systemowi kontroli i certyfikacji określonego w dokumencie „Reguły kontroli i certyfikacji dla Cordeiro de Barroso” („Regras de Controlo e Certificação do Cordeiro de Barroso”). Oznaczenie kontrolne, jakim opatrzona jest każde opakowanie, posiada numer umożliwiający pełne przesładowanie wyrobu aż do gospodarstwa rolnego, w którym rozpoczęto produkcję. Dowód pochodzenia można uzyskać w każdym momencie i na każdym etapie łańcucha produkcji na podstawie numeru serii, wchodzącego obowiązkowo w skład oznaczenia kontrolnego.
- 4.5 Metoda produkcji: Mięso pochodzi z tusz otrzymanych z uboju i rozbioru jagniąt z krzyżówki zwierząt ras „Churra Galega” i „Bordaleira de Entre Douro e Minho”, urodzonych i wyhodowanych według tradycyjnych zasad, ubitych pomiędzy 30 a 120 dniem życia w ubojniach posiadających numer identyfikacyjny zgodny z obowiązującym prawodawstwem oraz uznanych przez Wspólnotę Europejską, znajdujących się na obszarze geograficznym produkcji i zatwierdzonych w tym celu przez zarządzającą grupę producentów. Ogłuszanie zwierząt przed ubojem jest obowiązkowe. Ubój zwierząt prowadzi się w ciągłych seriach, bez przerwy, a w każdej serii znajdują się wyłącznie jagnięta jednego zatwierzonego producenta. Ubojowi towarzyszy zawsze technik z jednostki certyfikującej lub odpowiednio upoważniony do tego celu przedstawiciel jednostki, który może potwierdzić właściwe funkcjonowanie i zachowanie zasad produkcji. Po uboju tusze lub odpowiednie elementy ubitych zwierząt są poddawane badaniu poubojowemu i natychmiast schładzane do temperatury równej lub niższej niż 4 °C (± 1 °C). Końcową temperaturę wewnętrzną 7 °C osiąga się w mniej niż 12 godzin, utrzymując względną wilgotność na poziomie 85-90 %, aż do wysyłki, zgodnie z obowiązującym prawodawstwem.

Czynności związane z rozbiorem i pakowaniem mogą być przeprowadzane wyłącznie na ograniczonym obszarze geograficznym, tak aby nie dopuścić do zakłócenia możliwości śledzenia wyrobu oraz do niemożności kontroli jego autentyczności i właściwości na skutek obróbki.

- 4.6 Związek: Produkcja mięsa „Cordeiro de Barroso” jest silnie związana i uzależniona od wykorzystywania wspólnych terenów gminnych („baldios”), od naturalnych i udoskonalonych pastwisk oraz od wolno rosnącej roślinności w regionie Barroso. Charakterystyczny ekosystem występujący w tym regionie, a także wiedza fachowa ludności, zwłaszcza w dziedzinie prowadzenia i hodowli stad, pozwala uzyskać jagnięta o szczególnych cechach, właściwych dla regionu, z którego pochodzą. Charakterystyczna dla tego regionu jest hodowla owiec w systemie ekstensywnym, z wykorzystaniem zasobów o bardzo specyficznych właściwościach, co pozwala na produkcję jagniąt w sposób tradycyjny, istniejący od wielu dekad. Tradycja hodowli owiec w tym regionie sięga wielu lat wstecz i jest silnie związana z praktykowanym tradycyjnym sposobem wypasu. Ze względu na swój smak i konsystencję „Cordeiro de Barroso” był zawsze ważnym produktem zwierzęcym w diecie ludności w tym regionie i stanowił część miejscowego jadłospisu, przede wszystkim w okresach świątecznych. Owce hodowlane są w regionie bardzo cenione i są do tego stopnia związane ze zwyczajami ludności w Barroso, że bywają często podarunkiem na specjalne okazje.

4.7. Organ kontrolny:

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

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

Telefon: (351) 278 261 410

Faks: (351) 278 261 410

E-mail: tradição-qualidade@clix.pt

Organ „Tradição e Qualidade” uznano za spełniający wymogi Normy 45011:2001.

4.8. Etykietowanie: Na etykiecie widnieje obowiązkowo napis „Cordeiro de Barroso — Indicação Geográfica Protegida”, logo wyrobu i odpowiednie logo wspólnotowe poprzedzone numerem wpisu do rejestru wspólnotowego.

**CORDEIRO DE BARROSO**

Indicação Geográfica

Do etykiety zalicza się również oznaczenie kontrolne zawierające obowiązkowo nazwę wyrobu i odpowiedni napis, nazwę organu kontrolnego i numer serii (kod cyfrowy lub alfanumeryczny umożliwiający śledzenie wyrobu).

4.9. Krajowe wymogi ustawodawcze: —
