

Bejegyzési kérelem közzététele a 2081/92/EGK rendelet 6. cikke (2) bekezdésében meghatározottak szerint az eredetmegjelölések és a földrajzi elnevezések védelmére vonatkozóan

(2005/C 323/02)

Jelen közlemény a fent említett rendelet 7. és 12d. cikke értelmében kifogásolási jogot ad. Mindennemű, erre a kérelemre vonatkozó kifogásolást egy tagállam illetékes hatóságai, egy WTO-tagország vagy egy, a 12. cikk (3) bekezdésében meghatározottak szerint elismert harmadik ország közvetítésével kell továbbítani a jelen közlemény megjelenésétől számított hat hónapon belül. A közleményt a következő tényezők, nevezetesen a 4.6 pont teszik indokolttá, melyek alapján a 2081/92/EGK rendelet értelmében a kérelem megalapozottnak tekintett.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 2081/92/EGK RENDELETE

„CHOURIÇA DE CARNE DE BARROSO – MONTALEGRE”

EK° SZ.: PT/PT/00239/16.5.2002

OEM () OFJ (X)

Ez az összefoglaló tájékoztatási céllal készült. Bővebb információkért – különösen az érintett OEM-mel vagy OFJ-vel ellátott termékek termelőinek – a termékleírás teljes változatát célszerű tanulmányozni, amely vagy nemzeti szinten, vagy az Európai Bizottság szolgálataitól ⁽¹⁾ szerezhető be.

1. *A tagállam illetékes szerve:*

Név: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Cím: Av. Afonso Costa, n.º 1949-002 Lisboa

Telefon: (00 351) 21 844 22 00

Fax: (00 351) 21 844 22 02

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

2. *Kérelmező:*

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

2.2 Cím: Rua General Humberto Delgado 5470 – 247 Montalegre

Telefon: (351) 276 512 253

Fax: (351) 276 512 528

E-mail: quadrimonte@iol.pt

2.3 Tagösszetétel: termelők/feldolgozók (X) egyéb ()

3. *Terméktípus:*

1.2. csoport – Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

4. *Termékleírás és:*

a követelmények összefoglalása (a 4. cikk (2) bekezdése szerint):

⁽¹⁾ Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – „Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája” egység – B-1049 Brüsszel.

4.1 Név: „Chouriça de carne de Barroso – Montalegre”

4.2 Leírás:

Bisara fajtájú vagy legalább 50 %-ban bisaro vérből származó serteshús és szalonna alapú füstölt kolbász, a sertés vékonybelébe töltve. A serteshúst és hájat sóval, fokhagymával, a Tás-os-Montes régió vörös vagy fehér borával, erős fűszerpaprikával (amit a régióban „pimento”-nak neveznek) és vagy édes fűszerpaprikával (azaz „pimentão”-val) ízesítenek. Patkó alakú, hengeres keresztmetszetű, kb. 3 mm átmérőjű és 25-35 cm közötti hosszúságú, vöröstől gesztenyébe hajló változó színű foltokkal, külsején jól láthatók a szalonnás részek. A burok törés nélkül szorosan tapad a töltelékhez, a bél két végére pamutspárgával egyszerű csomót kötnek.

4.3 Földrajzi terület:

Tekintettel a termék előállításának sajátosságaira, organoleptikus tulajdonságaira, az itt élők szakmai tudására, valamint a régió klimatikus viszonyaira, a feldolgozás és a csomagolás földrajzi területe magától értetődően korlátozódik Montalegre településre, Vila Real körzetben. A sertéshizlalás hagyományos formájára és a meglévő mezőgazdasági tevékenységekre való tekintettel a hús- és szalonnatermelés földrajzi területe Villa Real járásban Boticas, Chaves és Montalegre településekre korlátozódik. E három település alkotja a Barrosoként ismert és elnevezett termék területét.

4.4 A származás igazolása:

A mezőgazdasági termelésnek, a vágóhídi létesítményeknek, a darabolásnak és az előkészítésnek az OPC előzetes véleménye alapján a termelők csoportja által elfogadott működési engedéllyel kell rendelkezni, és a termelés, illetve a feldolgozás fent említett területén kell elhelyezkedni. A teljes termelési folyamat az alapanyagot biztosító mezőgazdasági termeléstől kezdve egészen a terméket forgalmazó helyekig szigorú ellenőrzési rendszernek van alávetve, ami lehetővé teszi a termék tökéletes nyomonkövethetőségét. A sertések nevelésére mezőgazdasági művelés alá tartozó, a hagyományos tenyésztési rendszernek megfelelő területű – fél-extendív – legelőkön kerül sor, ami biztosítja az állatok hagyományos módon történő táplálását. A minden egyes kolbászon feltüntetett származási igazolás számmal van ellátva, annak érdekében, hogy a termék mezőgazdasági előállításának kezdeti fázisáig visszamenőleg megvalósítható legyen a teljes nyomonkövethetőség. A származás igazolása a teljes termelési folyamat valamennyi fázisát tekintve bármikor megvalósítható a sorozatszám alapján, ami a hiteles származási igazolás kötelező eleme.

4.5 Előállítási módszer:

Lágyék, tüdő és a lábszár sovány részei, valamint a hátcsigolyákhoz tapadó hús kerül felhasználásra. A húst apró darabokra vágják, és sóval, a régióból származó vörös vagy fehér borral és fokhagymával ízesítve 5 napig 10° C-nál alacsonyabb hőmérsékletű, száraz helyiségben érlelik, majd csípős és édes paprikát adnak hozzá. Ezt követően a sertés vékonybelébe töltik a masszát. A bélbe töltés után a kívánt méretre vágják, majd pamutspárgával megkötik. A két végére utólag egyszerű csomót kötnek, patkó formára hajlítva a kolbászt. A füstölésre enyhe tűzön, füstölőkamrában vagy helyiségben kerül sor, vagy hagyományos füstölőben, és 10-15 napig tart. A füstöt a fa – alapvetően a régióból származó tölgyfa – közvetlen elégetése biztosítja. Forgalomba hozatalra kizárólag egészben, a származási helyen előrecsomagolva kerül sor. A termék jellege és összetétele nem engedi meg az adagokban vagy szeletelve történő forgalmazást. A csomagolás során – amennyiben sor kerül rá – megfelelő, a termékre ártalmatlan és semleges anyagokat használnak fel, normál, ellenőrzött hőmérsékleten, vagy vákuumban. A csomagolás műveleteit kizárólag a feldolgozás földrajzi területén lehet végrehajtani oly módon, hogy biztosítva legyen a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés, valamint ne következzen be a termék ízbeli és mikrobiológiai tulajdonságainak bárminemű elváltozása.

4.6 Kapcsolat:

Tekintettel a régió éghajlati, földrajzi, társadalmi-gazdasági viszonyaira, valamint az ország többi részétől való viszonylagos elzártaságára, a Barrosã tápláléka a helyi termelésre korlátozódik, amelyet elsődlegesen kenyér, burgonya és disznóhús alkot. A sertésenyésztés hosszú múltját és fontosságát tanúsítja az a tény, hogy különböző oklevelek, közöttük a montalegre-i oklevél, tesznek említést a sertésfélék és az azokból készült termékek után fizetett adókról. A sertéshús egész éven át történő fogyaszthatósága érdekében kialakultak a tartósítás módszerei, amelyek nagyon hamar meghonosodtak, és generációról generációra tovább hagyományozódtak. E termék előállítása nagyon nagy mértékben függ a régió hideg és száraz klímájától, ami minden családtól megkívánja a folyamatos füstölést, ami lehetővé teszi az ideális füstölés jellegzetes feltételeit egy mérsékelt és fokozatosan füstölt termék számára. Ily módon a sertés hagyományos vágásából származó hús feldolgozásának és tartósításának szükségessége különböző formájú és összetételű kolbászfélék megjelenését eredményezte, eltérő színben és füstöléssel, de mindig a környékhez és az itt élő emberekhez kötődő helyi specialitásként. Összefoglalva, a termék kapcsolata a földrajzi térséggel az őshonos állatfajtákon keresztül alakult ki a helyi termékeken alapuló táplálás, a megfelelő sertésdarabok kiválogatásának szakértelme nyomán, a környék fáiak felhasználásával történő füstölés, a nagyon hideg és száraz környezetben történő érlelés pedig a termék eltarthatóságát szolgálja.

4.7 Felügyeleti szerv:

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

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

Telefon: (00 351) 278 261 410

Fax: (00 351) 278 261 410

E-mail: tradicao-qualidade@clix.pt

A Tradição e Qualidade olyan elismerést nyert, ami eleget tesz a 45011:2001 szabvány előírásainak.

4.8. Címkézés:

A címkén kötelezően fel kell tüntetni a „Chouriça de carne de Barroso – Montalegre – Indicação Geográfica Protegida” megjelölést, illetve a közösségi logót és a Barroso – Montalegre termék mellékelt minta szerinti logóját. A felirat a „Montalegre és Chouriça hús” szavakkal egészül ki. A védjegyen ugyancsak fel kell tüntetni a hiteles származási igazolást, ami kötelezően tartalmazza a termék nevét és az arra vonatkozó feliratot, a felügyeleti szervet és a sorozatszámot (a termék nyomkövethetőségének numerikus vagy alfanumerikus kódját).



4.9. Nemzeti előírások: —