

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

(2005/C 329/08)

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**

**„CHOURIÇO DE ABÓBORA DE BARROSO – MONTALEGRE”**

**EK° SZ.: PT/00240/16.5.2005**

**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 <sup>(1)</sup> szerezhető be.

1. *A tagállam illetékes szerve:*

Név: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

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

Telefon: (351-21) 844 22 00

Fax: (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:*

(a 4. cikk (2) bekezdés szerinti követelmények összefoglalása)

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság – Mezőgazdasági Főigazgatóság – „Mezőgazdasági termékek minőségpolitikája” egység – B-1049 Brüsszel

4.1. Né.: „Chouriço de Abóbora de Barroso – Montalegre”

4.2. Leírás:

Bisara fajtájú, vagy legalább 50 %-ban bisaro vérből származó sertéshús és szalonna alapú füstölt kolbász, valamint szárított tökből készült lágy és száraz töltelék – amelyben láthatóak az apró húsfoszlányok – a sertés vastagbelébe töltve. A sertéshúst és szalonnát sóval, fokhagymával, vörös vagy fehér borral, csípős (a régióban „pimento”-nak nevezett) és édes („pimentão”) paprikával fűszerezik. Színe foltokkal tarkított, narancsszíntől sötét gesztenyészínig változó, formája hengeres, kb 6 cm átmérőjű, külseje ráncos. A vastagbelet patkó formájúra hajlítva a két végén pamutspárgával egyszerű csomókkal kötik meg.

4.3. Földrajzi terület:

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

4.4. A származás igazolása:

A mezőgazdasági művelésnek, 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 feldolgozás fent említett területén kell elhelyezkedni. A teljes előállítási 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 alatt álló, a hagyományos termelési rendszernek megfelelő területű – fél-extenzív – legelőkön kerül sor, ami biztosítja az állatok hagyományos módon történő táplálását. A minden egyes kolbászon feltüntetett márkajelzés számmal van ellátva, annak érdekében, hogy a termék mezőgazdasági előállításának kezdeti fázisáig visszamenőleg biztosítva 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:

Zsíros húsdarabok (lágyék, lágyhús-aprólék, pácolt sonka, alkalmanként tüdő) kis darabokra vágva. A tököt félbevágják, megtisztítják, húsát kanállal kikaparják, vászonba tekerve. Ezt a masszát két napra asztalkendőbe tekerik, hogy a felesleges víz lecsöpögjön. A sertéshúst sóval, a régióból származó vörös vagy fehér borral és fokhagymával fűszerezik, és 5 napon keresztül 10 °C alatti hőmérsékletű száraz helyiségben érlelik, majd csípős és édes fűszerpaprikával ízesítik. Utólag hozzáadják a tököt, ami a hús arányához viszonyítva kb. 20 %. Ezt követően kerül sor a tölteléknek a sertés vastagbelébe való töltésére. A bélbe töltést követően megfelelő méretűre vágják és pamutspárgával összekötik. Patkó formájúra hajlítva a két végére egyszerű csomót kötnek. A füstölésre lassú tűzön, füstölőkamrában vagy -helyiségben vagy hagyományos füstölőben kerül sor, és kb. 30 napig tart. A füst a fa – alapvetően a környékről származó tölgyfa – közvetlen elégetéséből származik. Forgalmába hozatalára 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 erre sor kerül –, 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 következhesen 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 elzártságára, Barrosa lakosainak tápláléka a helyi termelésre korlátozódik, amelyet elsődlegesen kenyér, burgonya és sertéshús alkot. A sertéstenyésztés hosszú múltját és fontosságát tanúsítja az a tény, hogy különböző oklevelek, közöttük a montalegre-i oklevél, tesznek említést a sertésfélék és termékeik 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 fatüzelést, és megteremti 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 állatfajokon keresztül alakult ki, a helyi termékeken alapuló táplálás, a megfelelő sertésdarabok kiválogatásának szakértelme nyomán, a környék fáiinak felhasználásával történő füstölés, valamint 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 5370 Mirandela

Telefon: (351-278) 261 410

Fax: (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 „Chouriço de abóbora de Barroso – Montalegre – Indicação Geográfica Protegida” megjelölést és a közösségi logót, valamint a Barroso – Montalegre termék itt közölt minta szerinti logóját. A felirat a Montalegre és Chouriço szavakkal egészül ki. A címkén ugyancsak fel kell tüntetni a hiteles származási igazolást, ami kötelezően tartalmazza a termék nevét és a vonatkozó feliratot, a felügyeleti szervet és a sorozatszámot (a termék nyomonkövethetőségének numerikus vagy alfanumerikus kódja).



#### 4.9. Nemzeti előírások: –

---