

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

(2005/C 334/10)

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

„SANGUEIRA DE BARROSO – MONTALEGRE”

EK° SZ.: PT/00236/16.5.2002

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 illetékes szolgálataitól ⁽¹⁾ szerezhető be.

1. *A tagállam illetékes szerve:*

Név: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

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

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

4.1. Név: „SANGUEIRA DE BARROSO – MONTALEGRE”

4.2. Leírás:

Bisara fajtájú vagy legalább 50 %-ban „bisaro” fajtától származó sertéshús, szalonna, sertésvér és búzakenyér lágy és száraz keverékével töltött füstölt kolbász, amelyben jól kivehető az apró húsfoszlányok, a sertés vékonybelébe töltve. Ezeket az összetevőket sóval, fokhagymával, Trás-os-Montesből való vörös vagy fehér borral, erős (amit a régióban „pimento”-nak hívnak) és édes fűszerpaprikával (vagyis „pimentão”-val), petrezselyemmel, hagymával és trás-os-Montes-i olívaolajjal ízesítik. A kolbász kb. 3 cm átmérőjű hengeres formájú, sötét színű, ráncos külsejű, patkó formájúra hajlítva a két végén pamutspárgával egyszerű csomóval megkötve.

4.3. Földrajzi terület:

Tekintettel a termék előállításának sajátosságaira, organoleptikus tulajdonságaira, és 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 sertésenyésztés hagyományos módjára és a meglévő mezőgazdasági tevékenységekre 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 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 termék 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 – legelőön kerül sor, ami biztosítja az állatok hagyományos táplálását. A minden egyes kolbászon feltüntetett származási igazolás 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:

A zsíros húst felaprítják. A felfogott sertésvérhez vizet adnak, az alvadás megelőzésére jól megkeverik, sóval és fokhagymával fűszerezik, majd pihentetik. A kenyeret vékonyan felszeletelik. A húst sóval, a régióból származó fehér vagy vörösborral és fokhagymával ízesítik, és három napig száraz, hűvös helyen pihentetik. Az így nyert húskeverékhez (amit regionálisan „sorsa”-nak neveznek) hozzáadják a kenyeret és a vért, erős és/vagy édes fűszerpaprikával, apróra vágott petrezselyemmel és hagymával, valamint nyers olívaolajjal ízesítik. Ezt követően a masszát a sertés vékonybelébe töltik. A töltés befejeztével a kívánt méretre vágják, és pamutspárgával megkötik. Befejezésül a két végére egyszerű csomót kötnek, és patkó formájúra hajlítják. A füstölésre lassú tűznél füstölőkamrában vagy helyiségben, vagy hagyományos füstölőben kerül sor, és kb. 3-4 napig tart. A füst a fa – alapvetően a régióból származó tölgyfa – közvetlen elégetéséből származik. 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 biztosítható legyen a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés, valamint ne következessen be a termék ízbeli és mikrobiológiai tulajdonságainak bármilyen elváltozása.

4.6. Kapcsolat:

Ekintettel a régió éghajlati, földrajzi, társadalmi-gazdasági viszonyaira, valamint az ország többi részétől való viszonylagos elzártságára, Barroso lakosainak tápláléka a helyi termelésre korlátozódik, amit elsődlegesen kenyér, burgonya és sertéshús alkot. A sertésenyésztés hosszú múltját és fontosságát tanúsítja az a tény, hogy különböző oklevelek – köztük a montalegre-i oklevél –, említést tesznek 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 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 állatfajtákon keresztül alakult ki, a helyi termékeken alapuló táplálás, a megfelelő sertésdarabok kiválogatásának szakértelme nyomán, a környék fái felhasználásával való 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 P-5370 Mirandela

Telefon: (351-278) 26 14 10

Fax: (351-278) 26 14 10

E-mail: tradicao-qualidade@clix.pt

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

4.8. Címkézés:

A címkén kötelezően fel kell tüntetni a „Sangueira 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 „sangueira” 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 nyomkövethetőségének numerikus vagy alfanumerikus kódját).



4.9. Nemzeti előírások: –