

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

(2006/C 30/04)

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**

**„SALPICÃO DE BARROSO – MONTALEGRE”**

**EK SZ.: PT/00238/16.5.2002**

**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 <sup>(1)</sup> szerezhető be.

1. *A tagállam illetékes hatósága:*

Név: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
Cím: Av. Afonso Costa, P-1949-002 Lisboa  
Telefon: (351) 218 44 22 00  
Fax: (351) 218 44 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) bekezdése szerinti követelmények összefoglalása )

4.1. Név: Salpicão de Barroso – Montalegre

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

- 4.2. Leírás: Bisara fajtájú vagy legalább 50 %-ban bisaro származású sertéshúsból készült, a sertés vastagbélébe töltött, egyenes, hengeres formájú, 4-8 cm átmérőjű, 10-20 cm hosszú, világos gesztenyeszínű kolbász. A húst sóval, fokhagymával, vörös vagy fehér borral, erős (a régióban „pimento”-nak nevezett) és édes (vagy „pimentão”) fűszerpaprikával ízesítik. A burok törés nélkül szorosan tapad a töltékhez.
- 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 sertésstenyésztés hagyományos módjára és a meglévő mezőgazdasági tevékenységekre tekintettel a hús- és szalonnatermelés földrajzi területe Vila Real körzetben Boticas, Chaves és Montalegre településekre korlátozódik. E három település alkotja a Barrosonak ismert és nevezett 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 fent említett termelési, illetve feldolgozási területen 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 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 előállítási folyamat valamennyi fázisát tekintve bármikor megvalósítható a sorozatszám alapján, ami a hiteles származási igazolás kötelező eleme.
- 4.5. Előállítási módszer: kicsontozott oldalas és dagadó felhasználásával készül, nagyobb kockákra vágva, sóval, helyi vörös vagy fehér borral ízesítve és 8 napon át 10 °C alatti hőmérsékletű, száraz helyiségben érlelve, majd erős és édes fűszerpaprikával fűszerezve. Ezt követően a töltelék a sertés vastagbélébe töltik. A töltés után a kívánt méretűre vágják, és pamutspárgával megkötik. 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. Forgálobba 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 következhesen be a termék ízbeli és mikrobiológiai tulajdonságainak bármilyen 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, amit elsődlegesen kenyér, burgonya és disznóhús alkot. A sertésstenyésztés 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 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 fájainak 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) 278 261 410

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 „Salpicão 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 salpicão szavakkal egészül ki. A címkén ugyan-csak 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 kódját).



## 4.9. Nemzeti előírások: –

---