

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

(2006/C 32/03)

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**

**„ALHEIRA DE BARROSO – MONTALEGRE”**

**EK-SZÁM: PT/00237/16.5.2002**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

Ez az összefoglaló tájékoztatósi 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, P-1949-002 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, P- 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)

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

- 4.1. Név: „Alheira de Barroso – Montalegre”
- 4.2. Leírás: „Bisara” fajtájú, vagy legalább 50 %-ban „bisaro” származású sertéshús és szalonna alapú füstölt kolbász, baromfihús (csirke, pulyka és/vagy kacsa), nyúlhús és kenyér, disznó vékonybélbe töltve. A húst sóval, fokhagymával, erős paprikával (amit a régióban „pimento-nak” hívnak) édespaprikával (pimentão), petrezselyemmel, hagymával és Trás-os-Montes olívaolajjal ízesítik. Formáját tekintve cilindrikus, kb. 3 cm átmérőjű, patkó alakú, színe nem egyöntetű, sárgából barnásba hajló. A vágási felület egyöntetűen sárgásbarna színű, a massa homogén, látható húsfoszlányokkal.
- 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 sertéshizlalás hagyományos formájára és a létező 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 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 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 alá tartozó, a hagyományos tenyésztési rendszernek megfelelő területű – fél-extenzív – legelőkön kerül sor, ami biztosítja a 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: A terméket a fent említett sertés csontos húsának, köztes szalonnás részeinek és feltrancsírozott csontozatának darabjaiból, valamint megfelelően kockára vágott baromfi- és/vagy nyúlhúsból állítják elő. A hús kiválogatását, megtisztítását, darabokra vágását és megfőzését követően kerül sor a töltelék elkészítésére, valamint a többi összetevő hozzáadására. Ezután következik a fűszerezés, majd a bélbe (a disznó vékonybélbe) töltés. Majd a füstölés következik, lassú tűzön, a régióból származó fa felhasználásával, végül a finomítás és megszilárdítás. 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 vákumban. A csomagolás műveleteit kizárólag a feldolgozás földrajzi területén lehet végrehajtani oly módon, hogy biztosítva legyen a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés, valamint ne következessen be változás a termék ízbeli és mikrobiológiai tulajdonságaiban.
- 4.6. Kapcsolat: Tekintettel a régió éghajlati, földrajzi, társadalmi-gazdasági viszonyaira, valamint az ország többi részétől való viszonylagos elzártságára, a Barrosá 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 fatüzelést és megteremti az ideális füstölés jellegzetes feltételeit egy mérsékelt és fokozatosan füstölt termék számára. Így 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 segítségével 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, 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 az „Alheira 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 „Alheira” szavakkal egészül ki. A címkén 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 előírás: –

---