

Publicação de um pedido de registo, em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem

(2006/C 32/04)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos dos artigos 7.º e 12.º-D do Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Qualquer oposição a este pedido deve ser transmitida por intermédio da autoridade competente de um Estado-Membro, de um Estado membro da OMC ou de um país terceiro reconhecido nos termos do n.º 3 do artigo 12.º no prazo de seis meses a contar desta publicação. A publicação tem por fundamento os elementos a seguir enunciados, nomeadamente do ponto 4.6, pelos quais o pedido é considerado justificado na acepção do regulamento supracitado.

FICHA — RESUMO

REGULAMENTO (CEE) N.º 2081/92 DO CONSELHO

«CORDEIRO DE BARROSO» ou «ANHO DE BARROSO» ou «BORREGO DE LEITE DE BARROSO»

Nº CE: PT/00231/06.05.2002

DOP () IGP (X)

A presente ficha é um resumo estabelecido para efeitos de informação. Para uma informação completa, nomeadamente para os produtores do produto abrangido pela DOP ou IGP em causa, é conveniente consultar a versão completa do caderno de especificações e obrigações quer a nível nacional, quer junto dos serviços da Comissão Europeia ⁽¹⁾.

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Endereço: Av. Afonso Costa, n.º 3, P-1949-002 Lisboa
Telefone: (351) 21 844 22 00
Fax: (351) 21 844 22 02
E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Requerente:*

2.1 Nome: Cooperativa Agrícola de Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL
2.2 Endereço: Rua General Humberto Delgado 5470, P-247 Montalegre
Telefone: (351) 276 512 253
Fax: (351) 276 512 528
E-mail: quadrimonte@iol.pt
2.3 Composição: produtores/transformadores (x) outro ()

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.1 — Carne fresca e miudezas.

4. *Descrição de caderno de especificações e obrigações:*

(resumo das condições do n.º 2 do artigo 4.º)

⁽¹⁾ Comissão Europeia, Direcção-Geral da Agricultura, Unidade Política de qualidade dos produtos agrícolas, B-1049 Bruxelas.

- 4.1. Nome: Cordeiro de Barroso ou Anho de Barroso ou Cordeiro de leite de Barroso
- 4.2. Descrição: Carne proveniente da desmancha de carcaças de animais da espécie ovina resultantes do cruzamento de animais das raças Churra Galega e Bordaleira de Entre Douro e Minho, de ambos os sexos, criados no sistema de exploração extensivo tradicional da área geográfica de produção, abatidos até aos quatro meses de idade e com peso de carcaça compreendido entre os 4 e os 12 Kg. Após uma operação culinária simples, apresenta uma carne tenra, suculenta e muito saborosa. O sabor típico é inerente ao modo de produção e ao tipo de alimentação. Segundo o seu peso, a carcaça é normalmente classificada em 3 tipos de categorias: Categoria A — entre os 4,0 Kg e o 7,0 Kg, Categoria B — entre os 7,1 Kg e os 10,0 Kg, Categoria C — entre os 10,1 Kg e os 12,0 Kg.
- 4.3. Área geográfica: A área geográfica de produção, no interior da qual tem lugar o nascimento, a criação, o abate, a desmancha e o acondicionamento de Cordeiro de Barroso está circunscrita aos concelhos de Boticas, Chaves, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Ribeira de Pena, Valpaços e Vila Pouca de Aguiar, do distrito de Vila Real. É normalmente designado e conhecido por Barroso o território constituído pelos concelhos de Boticas, Chaves e Montalegre. Neste caso especial tal território é acrescido dos concelhos limítrofes referidos, face às condições similares existentes para a produção de cordeiro e à homogeneidade qualitativa apresentada pelas carcaças produzidas nessas condições.
- 4.4. Prova de origem: Só podem beneficiar do uso da indicação geográfica as carcaças provenientes de animais nascidos e criados em explorações agrícolas que, cumulativamente, estejam localizadas no interior da área geográfica de produção, cumpram todas as regras relativas à alimentação e sanidade dos animais, pratiquem um sistema de exploração de acordo com o estabelecido no caderno de especificações de Cordeiro de Barroso e se submetam ao regime de controlo e certificação previsto no documento «Regras de Controlo e Certificação do Cordeiro de Barroso». A marca de certificação aposta em cada embalagem é numerada, pelo que é possível efectuar uma rastreabilidade completa até à exploração agrícola que deu origem ao produto. A prova da origem pode ser realizada a qualquer momento e ao longo de toda a cadeia produtiva recorrendo ao n.º de série que consta obrigatoriamente da marca de certificação.
- 4.5. Método de obtenção: A carne é proveniente das carcaças obtidas a partir do abate e desmancha de cordeiros obtidos a partir de cruzamento entre animais das raças Churra Galega e Bordaleira de Entre Douro e Minho, nascidos e criados segundo moldes tradicionais e abatidos entre 30 a 120 dias de idade em matadouros que disponham de número de aprovação, de acordo com a legislação em vigor, e que estejam reconhecidos pela Comunidade Europeia, estando localizados no interior da área geográfica de produção e especificamente autorizados pelo Agrupamento de Produtores gestor. É obrigatória a insensibilização dos animais antes do abate. Os animais são abatidos em séries contínuas, sem interrupção, sendo cada série constituída unicamente pelos cordeiros de um só produtor autorizado. O abate é sempre presenciado por um técnico da entidade certificadora, ou seu representante devidamente credenciado para o efeito, de modo a comprovar o bom funcionamento e o respeito das Regras de Produção. Após o abate, as carcaças ou peças respectivas dos animais abatidos são arrefecidas imediatamente a seguir à inspecção *post mortem*, até atingirem uma temperatura igual ou inferior a 4 °C (± 1 °C). Leva-se a refrigeração de acabamento aos 7 °C de temperatura interna em menos de 12 horas, mantendo-se as condições de humidade relativa entre 85 e 90 % até à sua expedição, segundo legislação em vigor.

As operações de desmancha e acondicionamento só podem ser efectuadas na área geográfica delimitada, sob pena de haver quebra de rastreabilidade e incapacidade de controlo da genuinidade e das características do produto, devido ao manuseamento.

- 4.6. Relação: A produção da carne do Cordeiro de Barroso está intimamente ligada e dependente da exploração dos baldios, das pastagens naturais e melhoradas e da vegetação espontânea da região do Barroso. A existência de um ecossistema característico nesta região, bem como o saber fazer das populações, designadamente em matéria de condução e manejo dos rebanhos, permite a obtenção de um cordeiro com características particulares e próprias da região onde é produzido. Esta é caracterizada pela exploração ovina em regime extensivo, fazendo o aproveitamento de recursos com características muito próprias, o que permite há longas décadas a produção de cordeiro de uma forma tradicional. De facto a memória da criação de ovinos nesta região tem uma origem bastante remota e está intimamente ligada ao modo tradicional de pastoreio praticado na região. Devido ao seu sabor e textura, a carne de Cordeiro de Barroso foi, desde sempre um produto pecuário importante na alimentação das gentes desta região, fazendo parte da gastronomia local, principalmente em épocas festivas. O gado ovino é de facto bastante apreciado e valorizado na região, fazendo parte dos usos e costumes das populações do Barroso, chegando mesmo a servir de oferta em ocasiões especiais.

4.7. Estrutura de Controlo:

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

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

Telefone: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

E-mail: tradição-qualidade@clix.pt

A Tradição e Qualidade foi reconhecida como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001.

4.8. Rotulagem: Figuram obrigatoriamente na rotulagem a menção «Cordeiro de Barroso — Indicação Geográfica Protegida», o logotipo do produto e o respectivo logotipo comunitário após registo comunitário .**CORDEIRO DE BARROSO**

Indicação Geográfica

Da rotulagem consta ainda a marca de certificação, a qual contém obrigatoriamente o nome do produto e respectiva menção, o nome do organismo de controlo e o n.º de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto).

4.9. Exigências nacionais: —
