

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(2002/C 168/07)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under 4.6, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: ARTIKEL 5

BOB () BGB (x)

Nationalt sagsnummer: 80/89

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed

Navn: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Adresse: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Tlf. (351) 213 18 43 00

Fax (351) 213 52 13 46.

2. Ansøgende sammenslutning

2.1. Navn: Natur-al-Carnes — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA

2.2. Adresse: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre

2.3. Sammensætning: producenter/forarbejdere (x) andet ().

3. Produktets art: Fersk kød og slagteaffald. Kategori 1.1.

4. Varespecifikation

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2).

4.1. **Navn:** Borrego do Nordeste Alentejano.

4.2. **Beskrivelse:** Slagtekroppe med en vægt på mellem 9 og 13 kg eller mellem 13,1 og 15 kg. Mørt kød med let intramuskulær fedtinfiltration. Fedtet udenpå og i hulheder er hvidt og fast, og kødet har en blød og saftig konsistens og en særegen smag.

Slagtekroppene på mellem 9 og 13 kg klassificeres i kategorierne B eller C i handelsklasseskemaet for lette fårekroppe ifølge forordning (EF) nr. 1278/94. Slagtekroppene på mellem 13,1 og 15 kg klassificeres i kategorierne U, R eller O i EUROP-handelsklasseskemaet for fårekroppe ifølge forordning (EØF) nr. 461/93 og (EF) nr. 1278/94. Efter fedningsgrad klassificeres slagtekroppene i klasse 2, 3 eller 4 i EUROP-handelsklasseskemaet.

4.3. **Geografisk område:** Det geografiske produktionsområde, i hvilket Borregos do Nordeste Alentejano (lam fra det nordøstlige Alentejo) fødes, opdrættes og slagtes, omfatter kommunerne Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre og Sousel i Portalegre-distriktet.

- 4.4. **Bevis for oprindelse:** Den geografiske betegnelse må kun anvendes for slagtekroppe af dyr, der er født og opdrættet på landbrugsbedrifter, der er beliggende i det geografiske produktionsområde, og som har behørigt ajourførte registrerings- og identificeringssystemer for avlsdyrene og overholder alle regler vedrørende dyrenes fodring og sundhed og deltager i kontrol- og certificeringsordningen beskrevet i dokumentet »Regras de Controlo e Certificação do Borrego do Nordeste Alentejano«.
- 4.5. **Fremstillingsmetode:** Slagtekroppene og slagteaffaldet produceres ved slagtning og opskæring af lam af får af racen Merino Branco Regional, enten i ren linje eller krydset med andre racer (betegnet som »forbedringsracer«), der er født og opdrættet på traditionel vis, og som slagtes i en alder på mellem 90 og 120 dage. Dyrene slagtes på slagterier, der er med i det nationale slagterinet og anerkendt af Det Europæiske Fællesskab, og som er beliggende i det geografiske produktionsområde og har speciel tilladelse fra den forvaltende producentsammenslutning. Der er pligt til at bedøve dyrene inden slagtningen. Dyrene slagtes i kontinuerlige serier uden afbrydelse, og hver serie omfatter udelukkende lam fra en enkelt godkendt producent. Slagtningen overværes altid af en tekniker fra certificeringsorganet eller en behørigt bemyndiget repræsentant for dette, så det sikres, at alt foregår, som det skal, og at **produktionsreglerne** overholdes. Efter slagtningen undersøges kroppene og udskæringerne og nedkøles så straks til en temperatur på 4 °C (± 1 °C) eller derunder og 3 °C for affaldet. Der opnås en indre temperatur på 7 °C på mindre end 12 timer, og opbevaringen sker ved en relativ fugtighed på 85-90 % indtil afsendelsen, således som det er foreskrevet i den gældende lovgivning.
- 4.6. **Tilknytning:** Produktionen af kød af Borrego do Nordeste Alentejano hænger nøje sammen med bevoksningerne af korkeg, steneget og almindelig eg, de naturlige og opdyrkede græsningsarealer og den spontane vegetation og tørluftplanterne i disse træbevoksninger. Det karakteristiske økosystem i denne region og befolkningens kunnen og viden, særlig med hensyn til opdræt af dyreflokkene, gør det muligt at producere et lam med specielle og for produktionsområdet særegne karakteristika. I dette område opdrættes fårene typisk i et ekstensivt system med udnyttelse af de meget specielle foderressourcer, der har dannet grundlag for en traditionel lammeproduktion igennem mange årtier. Der har faktisk været opdrættet får i dette område så langt tilbage, man har nogen erindring om, og racen Merino Branco har altid haft stor betydning. Lammekød har på grund af sin smag og konsistens altid spillet en vigtig fødevaremæssig rolle for befolkningen i denne region og anvendes til fremstilling af mange forskellige traditionelle retter.
- 4.7. **Kontrolinstans:**
- Navn: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
- Adresse: Parque dos Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado 269, P-7300 Portalegre.
- 4.8. **Mærkning:** Obligatoriske angivelser: »Borrego do Nordeste Alentejano — Indicação Geográfica« samt behørigt nummereret garantimærke, hvoraf produktets og certificeringsorganets navn fremgår. Modellerne til mærkningen fremgår af specifikationen.
- 4.9. **Krav i nationale bestemmelser:** Alle gældende bestemmelser i gældende national lovgivning og EU-lovgivningen.

EF-nr.: G/PT/00143/2000.07.26.

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 23. juli 2001.
