

**Veröffentlichung des Antrags auf Registrierung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2002/C 168/07)

Diese Veröffentlichung eröffnet gemäß Artikel 7 der genannten Verordnung die Möglichkeit, Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss durch die zuständige Behörde des Mitgliedstaats innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung übermittelt werden. Zur Rechtfertigung des Antrags im Sinne der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92 ist die Veröffentlichung gemäß dem nachstehenden, insbesondere unter 4.6 genannten Punkt zu begründen.

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES

EINTRAGUNGSANTRAG: ARTIKEL 5

g. U. ( ) g. g. A. (x)

**Einzelstaatliche Nummer des Dossiers: 80/89**

**1. Zuständige Dienststelle des Mitgliedstaats**

Name: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural  
Anschrift: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa  
Tel. (351) 213 18 43 00  
Fax (351) 213 52 13 46

**2. Antragstellende Vereinigung**

2.1 Name: Natur-al-Carnes — Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA  
2.2 Anschrift: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre  
2.3 Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter (x) sonstige ( )

**3. Art des Erzeugnisses:** Frisches Fleisch und Schlachtnebenprodukte — Klasse 1.1

**4. Beschreibung der Spezifikation**

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

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

4.2 **Beschreibung:** Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 9 und 13 kg bzw. 13,1 und 15 kg; zartes, leicht mit Fett durchzogenes Fleisch. Die Fettschicht auf der Außenseite und in der Brusthöhle ist weiß und fest, das Fleisch von angenehmer Konsistenz, sehr saftig und mit ganz eigenem „flavour“.

Schlachtkörper mit einem Gewicht zwischen 9 und 13 kg werden nach dem Handelsklassenschema für Schafschlachtkörper gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1278/94 in die Klassen B oder C eingestuft. Die Schlachtkörper zwischen 13,1 und 15 kg werden nach dem gemeinschaftlichen Handelsklassenschema für Schafschlachtkörper gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 461/93 und der Verordnung (EG) Nr. 1278/94 des Rates in die Klassen U, R oder O eingestuft. Je nach Fettanteil entsprechen die Schlachtkörper nach dem Handelsklassenschema EUROP den Klassen 2, 3 oder 4.

4.3 **Geografisches Gebiet:** Das geografische Produktionsgebiet, in dem die Lämmer (Borregos do Nordeste Alentejano) geboren, aufgezogen und geschlachtet werden, ist auf die Kreise Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre und Sousel im Bezirk Portalegre beschränkt.

- 4.4 **Ursprungsnachweis:** Die geschützte geografische Angabe erhalten nur Schlachtkörper von Tieren, welche in landwirtschaftlichen Betrieben geboren und aufgezogen wurden, die in dem genannten geografischen Produktionsgebiet angesiedelt sind, ein auf dem neuesten Stand geführtes System der Registrierung und Kennzeichnung der Zuchttiere nachweisen können, die einschlägigen Tierernährungs- und Tiergesundheitsvorschriften beachten und die Kontroll- und Bescheinigungsvorschriften des Dokuments „Regras de Controlo e Certificação do Borrego do Nordeste Alentejano“ anerkennen.
- 4.5 **Herstellungsverfahren:** Fleisch und Nebenprodukte stammen von Lämmern der Rasse Merino Branco Regional und deren Kreuzungen mit anderen (so genannten „verbesserten“) Rassen, die nach traditionellen Methoden aufgezogen und im Alter zwischen 90 und 120 Tagen geschlachtet wurden. Die Schlachtung erfolgt in Schlachthöfen, die dem nationalen Netz angehören und von der Europäischen Gemeinschaft anerkannt sind, im genannten Produktionsgebiet liegen und über eine besondere Zulassung der zuständigen Erzeugergemeinschaft verfügen. Die Tiere müssen vor der Schlachtung betäubt werden. Die Tiere werden in laufenden Reihen geschlachtet, wobei sich jede Reihe nur aus Lämmern ein und desselben zugelassenen Erzeugers zusammensetzt. Bei der Schlachtung ist grundsätzlich ein Mitarbeiter der zuständigen Kontrollbehörden oder sein ordnungsgemäß ausgewiesener Vertreter anwesend, die den korrekten Ablauf und die Einhaltung der **Erzeugungsvorschriften** gewährleisten. Nach dem Schlachten und unmittelbar nach der Fleischschau werden die Schlachtkörper oder Fleischstücke auf 4 °C ( $\pm$  1 °C) und die Schlachtnebenprodukte auf 3 °C abgekühlt. Die Endkühlung erfolgt in weniger als 12 Stunden auf 7 °C Kerntemperatur, bei einer relativen Luftfeuchtigkeit zwischen 85 und 90 %, bis zum Versand nach den geltenden Rechtsvorschriften.
- 4.6 **Zusammenhang:** Entscheidende Faktoren für die Erzeugung des Lammfleisches „Borrego do Nordeste Alentejano“ sind die in dieser Gegend verbreiteten Kork-, Stein- und sonstigen Eichenwälder, die natürlichen und verbesserten Wiesen sowie das Angebot an wild wachsenden und besonders an trockene Standorte angepassten Pflanzen. Das typische Ökosystem dieser Region sowie die überlieferten einheimischen Methoden der Schafhaltung ermöglichen die Erzeugung eines Lammfleisches von ganz besonderer, für die Region typischer Beschaffenheit. Extensive Schafhaltung und ganz eigene Futterquellen sind kennzeichnend für diese Region, in der Lammfleisch schon seit ewigen Zeiten auf traditionelle Weise erzeugt wird. Quellen als Nachweis für die Schafzucht in dieser Region, die eng an die Rasse Merino Branco gebunden ist, führen bis in die graue Vorzeit zurück. Aufgrund seines Geschmacks und seiner Konsistenz war Lammfleisch schon immer ein wichtiges und in der Küche dieser Region vielfach verwendetes Nahrungsmittel.
- 4.7 **Kontrolleinrichtung:**
- Name: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
- Anschrift: Parque dos Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado 269, P-7300 Portalegre
- 4.8 **Etikettierung:** Vorgeschriebene Angabe: Borrego do Nordeste Alentejano — Indicação Geográfica; versehen mit einer ordnungsgemäß nummerierten Kontrollmarke, auf der der Name des Erzeugnisses und der Name der Kontrolleinrichtung angegeben sind. Muster des Etiketts und der Kontrollmarke können der Spezifikation entnommen werden.
- 4.9 **Einzelstaatliche Anforderungen:** Alle Anforderungen nach Maßgabe der geltenden einzelstaatlichen und gemeinschaftlichen Rechtsvorschriften.

EG-Nummer: G/PT/00143/2000.07.26.

Datum des vollständigen Dossiereingangs: 23. Juli 2001.

---