

**Δημοσίευση αιτήσεως καταχώρισεως κατά την έννοια του άρθρου 6 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων**

(2000/C 21/06)

Η δημοσίευση αυτή παρέχει το δικαίωμα υποβολής ενστάσεως κατά την έννοια του άρθρου 7 του εν λόγω κανονισμού. Οποιαδήποτε ένσταση στην αίτηση αυτή πρέπει να διαβιβάζεται μέσω της αρμοδίας αρχής ενός κράτους μέλους εντός προθεσμίας έξι μηνών από την παρούσα δημοσίευση. Η δημοσίευση αιτιολογείται από τα σημεία που ακολουθούν, ιδίως το σημείο 4.6, με τα οποία θεωρείται ότι η αίτηση δικαιολογείται κατά την έννοια του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 2081/92 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

ΑΙΤΗΣΗ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗΣ ΑΡΘΡΟ 5

ΠΟΠ ( ) ΠΓΕ (x)

**Αριθμός φακέλου που δίδεται από το κράτος μέλος: —**

**1. Αρμόδια υπηρεσία του κράτους μέλους:**

Ονομασία: Food Division, Department of Agriculture and Food

Διεύθυνση: Agriculture House, Kildare Street, Dublin 2, Ireland

Τηλ.: (353-1) 607 23 90

Φαξ: (353-1) 661 62 63

**2. Αιτών όμιλος:**

2.1. Ονομασία: Timoleague Pork and Pudding Processors

2.2. Διεύθυνση: Spital Cross, Timoleague, County Cork, Ireland

Τηλ.: (353-23) 461 28

2.3. Σύνθεση: παραγωγός/μεταποιητής: (x) άλλος: ( )

**3. Τύπος του προϊόντος:** Κλάση 1.2. Προϊόντα με βάση το κρέας

**4. Περιγραφή της συγγραφής υποχρεώσεων:**

(Σύνοψη των όρων του άρθρου 4 παραπομπή 2)

4.1. Ονομασία: **Timoleague Brown Pudding (καφέ αιματιά του Timoleague)**

4.2. Περιγραφή: Η αιματιά έχει καφέ χρώμα, σχήμα μακρού κυλινδρικού λουκάνικου, το οποίο σχηματίζει εκ φύσεως δακτυλίδι· αποτελείται από αίμα χοίρου, εντόσθια χοίρου, σιτηρά, φρέσκα κρεμμύδια, αρτύματα, μπαχαρικά και φυσικό έντερο. Το βάρος του κυμαίνεται μεταξύ 0,75 χγρ. και 1 χγρ. περίπου.

4.3. Γεωγραφική περιοχή: Πρόκειται για μία ζώνη ακτίνας 6 μιλίων γύρω από την εγκατάσταση μεταποίησης του Timoleague στο δυτικό τμήμα του Cork.

4.4. Απόδειξη προέλευσης: Οι πρώτες ύλες με βάση το κρέας που χρησιμοποιούνται στην αιματιά προέρχονται από παραγωγούς, οι δραστηριότητες των οποίων ασκούνται σε μία ακτίνα έξι μιλίων γύρω από την εγκατάσταση μεταποίησης του Timoleague. Ενώ τα άλλα χρησιμοποιούμενα συστατικά (σιτηρά, κρεμμύδια, έντερα) προέρχονται, κατ' ανάγκη, από το εξωτερικό της άμεσης ζώνης, όλα προέρχονται από το νότιο τμήμα της Ιρλανδίας, σε ακτίνα 100 μιλίων γύρω από την εγκατάσταση μεταποίησης.

Μεταξύ των βραβείων που έχουν απονεμηθεί μέχρι σήμερα, για την παραγωγή τις αιματιάς αυτής, συγκαταλέγεται το βραβείο της εθνικής ομοσπονδίας κρεσπωλών, καθώς και το βραβείο του καλύτερου αλλαντικού εκλεκτής αλλαντοποιίας στο πλαίσιο των «Tesco National Food Awards».

- 4.5. Μέθοδος παραγωγής: Το αμυλούχο προϊόν μουσκεύει μέσα στο αίμα καθόλη την διάρκεια της νύκτας που προηγείται της παρασκευής της αιματιάς. Την επομένη το πρωί τα άλλα συστατικά ψιλοκόβονται σε μια μεγάλη γαβάδα έκθλιψης. Τα συστατικά που έχουν κοπεί αναμιγνύονται στη συνέχεια με το μίγμα αίματος και τοποθετούνται μετά στο έντερο με τη βοήθεια ωστηρίου εν κενώ. Μόλις γεμιστούν, οι αιματιές βράζονται σε νερό επί 15 λεπτά, εργασία κατά τη διάρκεια της οποίας λαμβάνουν φυσικά το σχήμα του δακτυλιδιού. Μετά το ψήσιμο, οι αιματιές τοποθετούνται έξω από το νερό για να κρυσώσουν. Τα δακτυλίδια της ψημένης αιματιάς παραδίδονται στα καταστήματα όπου μπορούν να πωληθούν ολόκληρα, με τη μορφή δακτυλιδιών, ή να κοπούν σε τεμάχια διαφορετικού βάρους, ανάλογα με την επιθυμία του καταναλωτή. Οι κομμένες αιματιές προσφέρονται επίσης προς πώληση συσκευασμένες εν κενώ από την εγκατάσταση μεταποίησης.
- 4.6. Δεσμός: Ο βασικός δεσμός με τη ζώνη προκύπτει από τη χρησιμοποίηση νωπού αίματος χοίρων που προέρχονται από την περιοχή και που έχουν εκτραφεί με τη βοήθεια σιτηρών που καλλιεργούνται στην περιοχή γύρω από το Timoleague, η οποία φημίζεται για το εύφορο έδαφός της. Οι χοίροι σφάζονται επιτόπου, πράγμα που αποτελεί εγγύηση ότι χρησιμοποιούνται μόνο φρέσκα συστατικά. Δεδομένου ότι η αιματιά περιέχει νωπό αίμα, η γεύση της μπορεί να χαρακτηριστεί ως έντονη και τυπική. Η διαδικασία μουσκεύματος του αλευριού βρώμης μέσα στο αίμα του χοίρου προέρχεται από την παραδοσιακή μέθοδο της δυτικής περιοχής του Cork, όπου αναμιγνύεται αίμα και σιτηρά στην αιματιά για να της δοθεί η χαρακτηριστική υφή της και η τυπική για την περιφέρεια γεύση της. Χάρη στη διαδικασία αυτή λαμβάνεται μία αιματιά με μία μοναδική υφή και συνεκτικότητα, όταν ξαναψήνεται το προϊόν. Σύμφωνα με μια παράδοση της περιοχής του Cork όταν σφάζεται ένας χοίρος για προσωπική κατανάλωση έπρεπε να χρησιμοποιηθούν όλα τα βρώσιμα παραπροϊόντα του για την παραγωγή της αιματιάς. Ο εν λόγω τρόπος παρασκευής της αιματιάς σύμφωνα με μία παραδοσιακή οικογενειακή συνταγή έχει διατηρηθεί με το πέρασ των ετών, και προς το παρόν η ένωση χρησιμοποιεί ένα σύγχρονο εργοστάσιο εξειδικευμένο στη σφαγή των ζώων και στην παραγωγή αιματιάς.
- 4.7. Δομή του ελέγχου: Department of Agriculture and Food.
- 4.8. Επισήμανση: ΠΓΕ
- 4.9. Εθνικές απαιτήσεις: πληροί όλους τους όρους, τόσο εθνικούς όσο και κοινοτικούς.

Αριθ. ΕΚ: G/IR/00093/99.04.30.

Ημερομηνία παραλαβής του πλήρους φακέλου: 16 Ιουνίου 1999.

---