

Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2002/C 168/07)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitetulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN () SMM (x)

Kansallisen asiakirjan numero: 80/89

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

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

Puh. (351) 213 18 43 00

Faksi (351) 213 52 13 46.

2. Hakijaryhmittymä

2.1 Nimi: Natur-al-Carnes – Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA

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

2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ().

3. Tuotelaji: Luokka 1.1 – Tuore liha ja muut eläimenosat.

4. Eritelmä

(yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 **Nimi:** Borrego do Nordeste Alentejano

4.2 **Kuvaus:** Karitsanruhoja, joiden paino on 9–13 kilogrammaa tai 13,1–15 kilogrammaa ja joiden liha on mureaa ja sisältää hieman lihakudoksen sisäistä rasvaa. Pinta- ja ontelorasva on väriltään valkoista ja koostumukseltaan kiinteää, liha on pehmeäsyistä ja erittäin maukasta; maku on tuotelle ominainen.

Painoltaan 9–13 kilogramman ruhot luokitellaan neuvoston asetuksen (EY) N:o 1278/94 mukaisesti karitsanruhojen luokitusasteikon luokkaan B tai C ja 13,1–15 kilogramman painoiset ruhot neuvoston asetusten (ETY) N:o 461/93 ja (EY) N:o 1278/94 mukaisesti yhteisön lampaanruhojen luokitusasteikon luokkaan U, R tai O. Rasvapitoisuuden mukaan ruhot kuuluvat yhteisön luokitusasteikon luokkaan 2, 3 tai 4.

4.3 **Maantieteellinen alue:** Maantieteellinen tuotantoalue, jolla Borregos do Nordeste Alentejano -karitsat syntyvät, kasvatetaan ja teurastetaan, rajoittuu seuraaviin kuntiin Portalegren piirikunnassa: Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre ja Sousel.

- 4.4 **Alkuperätodisteet:** Maantieteellistä merkintää saadaan käyttää ainoastaan sellaisten eläinten ruhoista, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevilla tiloilla, joilla on käytössä asianmukaisesti ajan tasalla pidetyt siitoseläinten rekisteröinti- ja tunnistusjärjestelmät. Tiloilla on myös noudatettava kaikkia eläinten ruokintaa ja terveyttä koskevia sääntöjä sekä valvonta- ja varmennusjärjestelmää, josta määrätään "Regras de Controlo e Certificação do Borrego do Nordeste Alentejano" -säännöstyössä.
- 4.5 **Tuotantomenetelmä:** Ruhot ja muut eläimenosat saadaan teurastamalla ja leikkaamalla perinteisellä tavalla kasvatetuista joko puhdasrotuisista Merino Branco Regional -rodun lampaiden karitsoista tai jonkin toisen rodun kanssa risteytetyistä karitsoista (joista käytetään nimitystä "jalostettu"). Eläimet teurastetaan 90–120 päivän ikäisinä kansalliseen verkkoon kuuluvissa, Euroopan yhteisön ja asianomaisen tuottajaryhmittymän erityisesti hyväksymissä teurastamoissa, jotka sijaitsevat maantieteellisellä tuotantoalueella. Eläimet on tainnutettava ennen teurastusta. Teurastus tapahtuu keskeytyksittä jatkuvina sarjoina, jotka muodostuvat aina yksinomaan tietyn hyväksytyn tuottajan kasvattamista karitsoista. Teurastuksessa on aina läsnä varmennusyksikön teknikko tai hänen asianmukaisesti valtuuttamansa edustaja valvomassa, että teurastus tapahtuu moitteettomasti ja että **tuotantosääntöjä** noudatetaan. Teurastuksen jälkeen ruhot tai ruhon osat jäädytetään välittömästi post mortem -tarkastuksen päätyttyä siten, että ruhojen lämpötila on enintään neljä celsiusastetta ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) ja muiden eläimenosien lämpötila enintään kolme celsiusastetta. Jäähdytyksessä ruhojen sisälämpötila laskee seitsemään celsiusasteeseen 12 tunnin kuluessa. Ruhot säilytetään niiden lähettämiseen asti tilassa, jonka suhteellinen kosteus on 85–90 prosenttia, voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.
- 4.6 **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:** Borrego do Nordeste Alentejano -karitsanlihan tuotanto on läheisessä yhteydessä ja riippuvuussuhteessa alueen tammimetsiin (korkki-, rauta- ja talvitammi), luonnonlaitumiin ja viljeltyihin laitumiin sekä tammimetsien kuivan paikan kasveista koostuvaan luonnonkasvillisuuteen. Alueelle ominaisen ekosysteemin ja paikallisen väestön karjankasvatukseen liittyvän osaamisen tuloksena tuotetaan karitsoita, joiden erityisominaisuudet ovat luonteellomaisia niiden tuotantoalueelle. Alueen lampaankasvatus on laajaperäistä, ja siinä hyödynnetään ominaisuuksiltaan ainutlaatuisia laidunrehua. Perinteistä karitsantuotantoa onkin jo harjoitettu useiden vuosikymmenten ajan. Tämän alueen lammastalous on ikivanhaa, ja sillä on läheinen yhteys Merino Branco -rotuun. Makunsa ja murean rakenteensa ansiosta karitsanliha on aina ollut tärkeässä asemassa alueen väestön ravitsemuksessa, ja sitä käytetään mitä erilaisimpien perinneruokien valmistuksessa.
- 4.7 **Valvontaelin**
- Nimi: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
- Osoite: Parque dos Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado 269, P-7300 Portalegre.
- 4.8 **Merkintä** Pakolliset maininnat: Borrego do Nordeste Alentejano – Indicação Geográfica sekä asianmukaisesti numeroitu varmennusmerkintä, josta ilmenee tuotteen ja varmennuselimen nimi. Molempien merkintöjen mallit on annettu eritelmässä.
- 4.9 **Kansalliset vaatimukset** Kaikki voimassa olevan kansallisen ja yhteisön lainsäädännön mukaiset asiaa koskevat säännökset.

EY-N:o: G/PT/00143/2000.07.26.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 23.7.2001.