

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(2000/C 21/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: ARTIKEL 5

SUB () SGB (x)

Ansökningsnummer i medlemsstaten: –

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Food Division, Department of Agriculture and Food

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

Tfn (353-1) 607 23 90

Fax (353-1) 661 62 63

2. Ansökande grupp:

2.1 Namn: Timoleague Pork and Pudding Processers

2.2 Adress: Spital Cross, Timoleague, County Cork, Ireland

Tfn (353-23) 461 28

2.3 Sammansättning producent/bearbetningsföretag (x) andra ()

3. Produkttyp: Klass 1.2: Köttbaserad produkt

4. Produktspecifikation:

(sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 Namn: **Timoleague Brown Pudding**

4.2 Beskrivning: Blodkorven är brun till färgen och utgörs av en lång cylindrisk korb som ringlar sig naturligt och är framställd av färskt grisblod, putsningsdelar av gris, flingor (av spannmål), färsk lök, smaktillsatser, kryddor och naturliga korvskinn. Vikten ligger mellan omkring 0,75 kg och 1 kg.

4.3 Geografiskt område: Ett område med en radie på sex engelska mil från bearbetningsanläggningen i Timoleague i West Cork.

4.4 Bevis på ursprung: Den köttbaserade råvara som används i blodkorven kommer från de medlemmar av producentgruppen som har gårdar inom en radie på sex engelska mil från bearbetningsanläggningen i Timoleague. De andra ingredienser som används (spannmål, lök, korvskinn) hämtas utanför detta område, i södra Irland inom en radie på 100 engelska mil från bearbetningsanläggningen.

Blodkorven har hittills fått två pris: Irish Master Butchers Federation-priset och Best Deli Product-priset i tävlingen Tesco National Food Awards.

- 4.5 *Framställningsmetod:* Det färska grisblodet läggs ner i stärkelsebindemedel under natten innan blodkorven skall beredas. Följande morgon blandas övriga ingredienser i en stor skål. Blandningen rörs ner i blodblandningen och stoppas i korvskinnen med hjälp av en korvspruta. När korvarna är stoppade kokas de i vatten i 15 minuter och formas då naturligt till ringar. Efter kokningen tas korvarna upp och frå svalna. De kokta korvringarna levereras till affärer där de säljs som hela ringar eller skärs i bitar efter kundens önskemål. Korv i bitar vakuumförpackas också av bearbetningsföretaget.
- 4.6 *Samband med området:* Det viktigaste sambandet med området är användningen av färskt grisblod som levereras lokalt och som kommer från grisar som har utfodrats med spannmål från Timoleague, ett område som är känt för sin bördighet. Grisarna slaktas på plats för att det skall kunna garanteras att endast färska råvaror används. Eftersom korven görs på färskt blod blir dess smak ren och lantlig. Att grisblodet får ligga i havremjöl är en del av traditionen i West Cork att blanda blod och spannmål i blodkorv för att få fram en konsistens och smak som är typisk för regionen. Detta ger korven dess unika fasta konsistens vid tillagning. En gammal tradition i West Cork när man slaktade grisar för livsmedelstillverkning var att använda alla ätliga biprodukter för tillverkning av blodkorv. Blodkorvstillverkningen enligt traditionellt familjerecept har fortsatt under åren och görs numera på en modern anläggning som har byggts särskilt för djurslakt och blodkorvstillverkning.
- 4.7 *Kontrollorgan:* Department of Agriculture and Food.
- 4.8 *Märkning:* SGB
- 4.9 *Nationella krav:* Produkten uppfyller alla nationella krav och alla EU-krav.

EG-nr: G/IR/00093/99.04.30

Dag då komplett ansökan mottogs: 16 juni 1999.
