

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2006/C 128/05)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

Vloga za registracijo po členu 5 in členu 17(2)

„PAIO DE BEJA“

ES št.: PT/0230/8.4.2002

ZOP () ZGO (X)

Ta povzetek je informativne narave. Vsi zainteresirani se lahko s celotno specifikacijo seznani pri nacionalnih organih, navedenih v oddelku 1, ali pri Evropski komisiji ⁽¹⁾.

1. Pristojna služba države članice:

Naziv: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Naslov: Av. Afonso Costa, n.º 3, P-1949-002 Lisboa
Tel.: (351) 218 44 22 00
Telefaks: (351) 218 44 22 02
E-naslov: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Vlagatelj:

Naziv: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL
Naslov: Rua Mira Fernandes, n.º 2
Apartado 14
P-7801-901 Beja
Tel.: (351) 284 32 20 51
Telefaks: (351) 284 32 28 97
E-naslov: coopagri.beja@mail.telepac.pt
Sestava: Proizvajalci/predelovalci (X) drugi ()

3. Vrsta proizvoda:

Skupina 1.2 – Mesni izdelki

4. Specifikacija

(povzetek zahtev iz člena 4(2))

4.1 Ime:

„Paio de Beja“

⁽¹⁾ Evropska komisija, Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj podeželja, Enota za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov, B-1049 Bruselj.

4.2 Opis:

dimljena klobasa, z rahlim vonjem po hrastovini, izdelana iz mesa in trdih maščob, ki se pridobijo iz kosov mesa klavnih trupov prašičev pasme Alentejana. Kosom mesa in maščobi se dodajo sol, paprika, sesekljan posušen česen, kumina, paprika v prahu in poper. Uporablja se naravno soljeno prašičje črevo. Klobasa je velika, ima cilindrično obliko, v dolžino meri med 12 in 22 cm, v premeru pa 6 do 15 cm. Na zunaj je svetla in rahlo hrapava, rdečkaste in bele barve, vsebina pa je lahko rahla do precej čvrsta. Klobasa je stisnjena tako, da se zavije in na obeh koncih spne z bombažno vrvico. Pri rezanju je meso rdeče ali rožnate barve z belimi delci, nadev je popolnoma homogen. Maščoba je biserna, svetleča, aromatična in prijetnega okusa. Klobasa ima prijeten, blag, rahlo slan in včasih rahlo pekoč okus. Ima prijetno, rahlo dimljeno aromo.

4.3 Geografsko območje:

Geografsko območje pridobivanja surovih sestavin, ki se uporabljajo za pripravo klobas „Paio de Beja“ je še vedno omejeno na občine Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (razen *freguesia* de Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (*freguesias* de Odeceixe, Bordeira, Rogil in Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (*freguesias* de Odeleite in Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (razen *freguesia* de Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (razen *freguesia* de Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (*freguesia* de Bensafrim), Loulé (*freguesias* do Ameixial, Salir, Alte, Benafim in Querença), Marvão, Mértola, Monchique (*freguesias* de Monchique, Marmeleite in Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (razen *freguesias* de Vila Nova de Mil Fontes in S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (razen *freguesia* de Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (*freguesias* de S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines e Silves), Sousel, Tavira, (*freguesia* de Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão in Vila Viçosa, naravno omejeno s kmetijskimi, gozdarskimi sistemi ter pašniki Montada. Glede na posebne podnebne razmere, metode pridobivanja in organoleptične lastnosti proizvoda je geografsko območje pridelave, zorenja, rezanja in pakiranja proizvoda naravno omejeno na občino Beja.

4.4 Dokazilo o poreklu:

„Paio de Beja“ se lahko izdeluje le v ustrezno pooblaščenih predelovalnih obratih, ki so na geografskem območju, kjer poteka pridelava klobase in jih je odobrila Skupina. Surovine se pridobiva od prašičev pasme Alentejano z živinorejskih gospodarstev s hrastovimi nasadi, združljivimi z ekstenzivnimi ali polekstenzivnimi sistemi kmetovanja, saj se ponavadi živali vzredi na prostem. Živali so v rodovniški knjigi registrirane kot prašiči pasme Alentejana. Zakol živali in razkosanje mesa se opravi v pooblaščenih predelovalnih obratih na geografskem območju, kjer se izdeluje klobasa. Kmetijski obrati, klavnice, razsekovalnice in proizvodni obrati klobase „Paio de Beja“ so ustrezno registrirani v Skupini in so pod neodvisnim nadzorom. Ta sistem zagotavlja sledljivost proizvoda od kmetijskega obrata do vsakega posamičnega prodanega kosa mesa in omogoča naključne preglede za določitev porekla proizvoda.

4.5 Metoda pridobivanja:

Pridobiva se iz kosov mesa iz ledij, nog in pleč ter maščob prašičev pasme Alentejana, ki se zmeljejo mehansko ali ročno. Delež pustega mesa je od 70 % do 90 % in maščob od 10 % do 30 %. Ko je meso zmleto, se v posodi zmeša skupaj z maščobo in začimbami, ki so se že prej namakali v vodi, kar je tipična lastnost te regije. Zmes se pusti eden ali dva dneva v hladilniku, kjer temperatura ne preseže 10 °C in je vlažnost približno 80/90 %. Z zmesjo se napolni prašičja čreva, ki se hranijo v solnici, pri čemer morajo biti klobase čvrsto napolnjene in spete. Ko so napolnjene z nadevom, se klobase dimi, kar traja najmanj 3 in največ 12 dni (5 do 10 dni poleti ter 8 do 12 dni pozimi). Na trg je dana kot cela klobasa, klobasa v kosih ali rezinah, ki so vedno predpakirani na kraju izvora. Za embalažo se uporablja posebne snovi, ki so v normalni, kontrolirani ali vakuumski atmosferi neškodljive in inertne v stiku s proizvodom. Pakiranje se lahko izvaja samo na geografskem območju pridelave, zaradi zagotavljanja sledljivosti in izvajanja nadzora ter za preprečitev kakršne koli spremembe okusa in mikrobioloških značilnosti proizvoda.

4.6 Povezava:

Obstajajo dokazi, zlasti okoli keltskih nagrobnikov in megalitskih spomenikov, da se človek prehranjuje s svinino v regiji Baixo Alentejo že od bronaste dobe. O uživanju svinine v tej regiji se govori že v 4. st. pr.n.št., v obdobju keltske vladavine. Kelti so močno prispevali k raznolikosti prehranjevalnih navad prebivalcev regije Baixo Alentejo. Ko so regiji vladali Rimljani, se je zaradi njihove tradicije uživanje svinine še bolj razširilo. Kolonizatorji so se srečali z inovativnimi kulinaričnimi tehnikami: prašiče se je pitalo z žirom, pri pridelavi hrane pa so se uporabljale lokalne aromatične rastline. Prvo tisočletje našega štetja je zaznamoval vdor muslimanov. Vendar Koran ni vplival na krajevne običaje. Glavna zapuščina tega obdobja je uporaba začimb v domači kuhinji. Obstajajo poročila, ki pričajo o tem, da so veliko let prašiče pitali z žirom hrastovih dreves. Svinina, sveža ali konzervirana, je meso, s katerim so se ljudje prehranjevali najpogosteje. Živali so vzrejali na ekstenzivnih kmetijah ali občasno v skupnostih za prašičerejo imenovanih „*adúas*“, ki so nedavno še obstajale v regiji Alentejana. Svinina že od nekdaj zavzema edinstveno mesto v kuhinji regije Alentejana od antike do danes. Umetnost o tem, kako se izdelujejo klobase Paio de Beja, ki so pomemben proizvod regije, se je razvila iz potrebe, kako ohraniti svinjsko meso skozi celo leto. Za zaključek lahko povzamemo tri osnovne elemente, ki povezujejo Paio de Beja s pokrajino: uporablja se meso pasme prašičev, ki je značilna za to regijo; te živali se vzrejajo na hrastovih nasadih v regiji; meso ima poseben okus, tipične začimbe in edinstven izgled, po katerem se klobasa razlikuje od vseh mesnih izdelkov regije Alentejo.

4.7 Nadzorni organ:

Naziv: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA

Naslov: Av. General Humberto Delgado, N.º 34 1.ª Esq

P-7000-900 Évora

Tel.: (351) 266 76 95 64

Telefaks: (351) 266 76 95 66

E-naslov: certialentejo@net.sapo.pt

Organ „Certialentejo“ izpolnjuje zahteve standarda 45011:2001.

4.8 Označevanje:

Označevanje mora obvezno vsebovati besedilo: „PAIO de BEJA — Indicação Geográfica Protegida“ in logotip Skupnosti. Vključena mora biti tudi certifikacijska oznaka z obvezno navedbo imena proizvoda, nadzornega organa in serijske številke (številčne ali črkovno-številčne oznake, ki zagotavlja sledljivost proizvoda).

4.9 Nacionalne zahteve: –
