

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o n.º 2 do artigo 6.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006 relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2006/C 128/05)

A presente publicação confere um direito de oposição nos termos do artigo 7.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006. As declarações de oposição devem dar entrada na Comissão no prazo de seis meses a contar da data da presente publicação.

FICHA-RESUMO

REGULAMENTO (CE) N.º 510/2006 DO CONSELHO

Pedido de registo nos termos do artigo 5.º e do n.º 2 do artigo 17.º

«PAIO DE BEJA»

CE N.º: PT/0230/08.04.2002

DOP () IGP (X)

A presente ficha é um resumo redigido para efeitos de informação. Convidam-se as partes interessadas que pretendam dispor de todos os elementos a consultar a versão completa do caderno de especificações, que podem obter junto das autoridades nacionais referidas no n.º 1 ou dos serviços da Comissão Europeia (¹).

1. *Serviço competente do Estado-Membro:*

Nome: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Endereço: Av. Afonso Costa, n.º 3, P-1949-002 Lisboa
Telefone: (351) 218 44 22 00
Fax: (351) 218 44 22 02
E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Requerente:*

Nome: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL
Endereço: Rua Mira Fernandes, n.º 2
Apartado 14
P-7801-901 Beja
Telefone: (351) 284 32 20 51
Fax: (351) 284 32 28 97
E-mail: coopagri.beja@mail.telepac.pt
Composição: Produtores/transformadores (X) Outra ()

3. *Tipo de produto:*

Classe 1.2 — Produtos à base de carne

4. *Descrição do caderno de especificações*

(resumo das condições definidas no n.º 2 do artigo 4.º):

4.1 Nome:

«PAIO DE BEJA»

(¹) Comissão Europeia, Direcção-Geral da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, Unidade «Política de qualidade dos produtos agrícolas», B-1049 Bruxelas.

4.2 Descrição:

enchido fumado basicamente com lenha de azinho, constituído por carne e gorduras rijas obtidos a partir da desmancha de carcaças de porcos da raça Alentejana. Aos pedaços de carne e gordura são adicionados sal, massa de pimentão, alhos secos pisados, cominhos, colorau e pimenta. O invólucro utilizado é tripa natural salgada de suíno. É um enchido largo, de secção cilíndrica, direito, com comprimento entre os 12 e os 20 cm e diâmetro entre os 6 e os 15 cm. Tem um aspecto brilhante e ligeiramente rugoso, cor avermelhada e branca e consistência semi-rija a rija. É apertado por torção e atado com fio de algodão nas duas extremidades. Ao corte, apresenta uma cor avermelhada a rosada com laivos brancos e a massa perfeitamente ligada de aspecto homogéneo. A gordura é branca-nacurada, brilhante, aromática e de sabor agradável. Tem sabor agradável, suave, ligeiramente salgado e por vezes de travo ligeiramente picante. O aroma é agradável, levemente fumado.

4.3 Área geográfica:

A área geográfica de produção de matéria-prima destinada à elaboração do Paio de Beja fica circunscrita aos concelhos de Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (excepto a freguesia de Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (freguesias de Odeceixe, Bordeira, Rogil e 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 e Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (excepto a freguesia de Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (excepto a freguesia de Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (freguesia de Bensafrim), Loulé (freguesias do Ameixial, Salir, Alte, Benafim e Querença), Marvão. Mértola, Monchique (freguesias de Monchique, Marmelete e Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (excepto as freguesias de Vila Nova de Mil Fontes e S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (excepto a 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 e Vila Viçosa, naturalmente delimitada pela existência do Montado. A área geográfica de transformação, maturação, corte e acondicionamento fica naturalmente circunscrita ao concelho de Beja, tendo em conta a especificidade dos temperos, o modo local de produção e as características organolépticas do produto.

4.4 Prova de origem:

O Paio de Beja só pode ser produzido em instalações de transformação devidamente licenciadas, localizadas na área de transformação e autorizadas pelo Agrupamento. A matéria-prima é proveniente de suínos de Raça Alentejana criados em explorações agro-pecuárias que dispõem de área de montado de azinho e/ou sobre compatível com os sistemas de produção extensivos a semi-extensivos, sendo na sua maioria criados ao ar livre. Os animais estão inscritos no Livro genealógico da Raça Alentejana. Os porcos são abatidos e desmanchados em instalações licenciadas, em ambos dos casos existentes na área geográfica de produção. As explorações agrícolas, as unidades de abate e de desmancha e as de produção do Paio de Beja estão devidamente inscritas no Agrupamento e sujeitas a controlo por entidade independente. Este sistema permite a rastreabilidade completa do produto, permitindo efectuar a qualquer momento a prova de origem do produto, desde a exploração agrícola até cada unidade de venda, sempre munida de marca de certificação numerada.

4.5 Método de obtenção:

Obtido a partir de carnes do lombo, da perna e da espádua e gordura de porco de raça Alentejana, migadas mecânica ou manualmente, numa proporção de 70-90 % de componentes magros para 10-30 % de componentes gordos. Feita a «miga», misturam-se num recipiente a carne, a gordura e os temperos, que se diluíram em água previamente, o que constitui uma característica típica desta região. Esta massa repousa 1 a 2 dias em câmaras frigoríficas cuja temperatura não ultrapassa os 10 ° C e cuja humidade esteja próxima dos 80/90 %. Após o repouso enchem-se as tripas de porco, que foram conservadas em salmoura, de modo a que os paios fiquem bem apertados e atados. Após a operação de enchimento procede-se à fumagem, com uma duração mínima 3 dias e máxima de 12 dias, (5 a 10 dias no Verão e 8 a 12 dias no Inverno). Apresenta-se no mercado em peças inteiras, em pedaços ou fatiado, sempre pré-embalado na origem. Para o acondicionamento, quando realizado, utiliza-se material próprio inócuo e inerte em relação ao produto, em atmosfera normal, controlada ou em vácuo. As operações de corte e acondicionamento só podem ser efectuadas na área geográfica de transformação, sob pena de haver quebra de rastreabilidade e incapacidade de controlo e de alteração das características sápidas e microbiológicas do produto.

4.6 Relação:

O consumo de carne de porco na alimentação humana foi detectada no Baixo Alentejo em vestígios que datam da Idade do Bronze, nomeadamente, junto a antas e outros monumentos megalíticos. O consumo desta carne é igualmente referenciado na região, no séc. IV a.C., durante um período de domínio celta. Estes povos contribuíram de forma importante para a diversificação dos hábitos alimentares do Baixo Alentejo. Mais tarde, o consumo de carne de porco reforçou-se face à tradição romana, aquando do seu domínio na região. Estes colonizadores encontraram aí aspectos inovadores: o porco alimentado a bolota e a utilização de plantas aromáticas locais na confecção de alimentos. No primeiro milénio d.C. assiste-se à chegada dos invasores muçulmanos. No entanto, as interdições do Corão não terão influenciado os hábitos locais. Contribuição relevante terá sido a introdução de especiarias na culinária local. Ao longo dos séculos são numerosas as referências à presença de porcos alimentados com bolota dos montados, sendo a sua carne a mais consumida na região, em fresco ou conservada. Os animais viviam em regime extensivo e, complementarmente, por vezes, em «adúas», currais comunitários existentes até há poucos anos nas terras alentejanas. O porco tem tido, assim, um papel ímpar na gastronomia alentejana, desde a antiguidade até aos nossos dias. A necessidade de conservar a carne de porco ao longo de todo o ano deu origem ao desenvolvimento da arte da salsicharia, da qual o Paio de Beja é expoente importante. Em resumo, a relação do Paio de Beja com a região é feita através de 3 elementos básicos: a carne usada é de uma animal de raça autóctone da região; este animal é criado nos montados da região; a carne tem tempero específico, com condimentos e forma de apresentação e características sensoriais diferenciadas em relação aos restantes produtos da salsicharia do Alentejo.

4.7 Estrutura de controlo:

Nome: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA
Endereço: Av. General Humberto Delgado, N.º 34 1.ª Esq
P-7000-900 Évora
Telefone: (351) 266 76 95 64
Fax: (351) 266 76 95 66
E-mail: certialentejo@net.sapo.pt

A Certialentejo foi reconhecida como cumprindo os requisitos da Norma 45011:2001

4.8 Rotulagem:

Figuram obrigatoriamente na rotulagem as menções: «PAIO de BEJA — Indicação Geográfica Protegida» e o respectivo logotipo comunitário. Da rotulagem consta ainda a marca de certificação, a qual contém obrigatoriamente o nome do produto e respectiva menção, o nome do organismo de controlo e o n.º de série (código numérico ou alfanumérico que permite rastrear o produto).

4.9 Exigências nacionais: —
