

Zveřejnění žádosti podle čl. 6 odst. 2 nařízení Rady (ES) č. 510/2006 o ochraně zeměpisných označení a označení původu zemědělských produktů a potravin

(2006/C 132/09)

Toto zveřejnění uděluje právo podat proti zápisu námitky podle článku 7 nařízení Rady (ES) č. 510/2006. Komise musí obdržet námitky do 6 měsíců po tomto zveřejnění.

PŘEHLED

NAŘÍZENÍ RADY (ES) č. 510/2006

Žádost o zápis podle článku 5 a čl. 17 odst. 2

„LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO ou CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO“

č. ES: PT/0229/08.04.2002

CHOP () CHZO (X)

Tento přehled byl vypracován pouze pro informační účely. Veškeré údaje naleznou zúčastněné strany v úplném znění specifikace produktu, které je možné získat od vnitrostátních orgánů uvedených v oddíle 1 nebo od Evropské komise ⁽¹⁾.

1. Příslušný orgán členského státu:

Název: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adresa: Av. Afonso Costa, n.º 3
P-1949-002 Lisboa
Tel.: (351) 21 844 22 00
Fax: (351) 21 844 22 02
E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Skupina:

Název: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL
Adresa: Rua Mira Fernandes, n.º 2, Apartado 14
P-7801-901 Beja
Tel.: (351) 284 322 051
Fax: (351) 284 322 897
E-mail: coopagri.beja@mail.telepac.pt
Složení: producenti/zpracovatelé (X) ostatní ()

3. Druh produktu:

Třída 1.2 – Masné výrobky

4. Specifikace: (přehled požadavků podle čl. 4 odst. 2)

4.1 Název: „LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO ou CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO“

⁽¹⁾ Evropská komise, generální ředitelství pro zemědělství a rozvoj venkova, oddělení pro politiku jakosti zemědělských produktů – B-1049 Brusel.

- 4.2 Popis: Salám uzený obvykle na dřevě dubu cesmínovitého (*Quercus ilex*), vyrobený z masa a pevného tuku pocházejících z bourání jatečně upravených těl prasat rasy Alentejana. Kousky masa a tuku jsou smíchány se solí, paprikovou hmotou, drceným sušeným česnekem, bílým vínem z regionu, kmínem, paprikou a pepřem. Plní se do přírodního soleného vepřového střeva. Uzenina má tvar podkovy, s délkou 30 cm a průměrem 3 až 4,5 cm. Povrch je lesklý a poněkud hrbolatý, načervenalé barvy s bílým mramorováním. Konzistence je polotuhá až tuhá. Na obou koncích je střevo stočené a svázané bavlněným provázkem. Na řezu je barva nestejnorodá, načervenalá, s bílým mramorováním. Hmota je dokonale hutná, s nepravidelným rozložením masa a tuku, což jí dává mramorový vzhled. Kousky tuku mají perleťově bílou barvu, jsou lesklé, aromatické a příjemné chuti. Uzenina má příjemnou, jemnou a lahodnou chuť, je mírně slaná a někdy lehce pikantní. Vůně je příjemná, s lehkým uzeným aroma.
- 4.3 Zeměpisná oblast: Zeměpisná oblast produkce suroviny k výrobě uzeniny *Linguiça do Baixo Alentejo* neboli *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* je vymezena obcemi Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (kromě *freguesia* Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (*freguesias* Odeceixe, Bordeira, Rogil a Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (*freguesias* Odeleite a Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (kromě *freguesia* Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (kromě *freguesia* Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (*freguesia* Bensafirim), Loulé (*freguesias* Ameixial, Salir, Alte, Benafim a Querença), Marvão, Mértola, Monchique (*freguesias* Monchique, Marmelete a Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (kromě *freguesias* Vila Nova de Mil Fontes a S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (kromě *freguesia* Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (*freguesias* S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines a Silves), Sousel, Tavira (*freguesia* Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão a Vila Viçosa a je přirozeně ohraničena dubovými porosty. Vzhledem ke specifčnosti použitého koření, místnímu způsobu produkce a organoleptickým vlastnostem produktu je zeměpisná oblast zpracování, zrání, krájení a balení produktu vymezena obcemi Aljustrel, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Serpa, Vidigueira v okrese Beja a Alcoutim v okrese Faro a dále obcemi Tavira (*freguesia* Cachopo) a Castro Marim (*freguesias* Odeleite a Azinhal) v okrese Faro
- 4.4 Důkaz původu: Uzeninu *Linguiça do Baixo Alentejo* neboli *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* lze vyrábět pouze ve zpracovatelských podnicích, které jsou držiteli licence, nacházejí se v oblasti zpracování a jsou schváleny skupinou. Surovina pochází z prasat rasy Alentejana chovaných převážně venku v zemědělsko-pasteveckých podnicích s pastvinou osázenou cesmínovitými nebo korkovými duby, odpovídající extenzivním a poloextenzivním systémům produkce. Zvířata jsou zapsána v plemenné knize rasy Alentejana. Zvířata se poráží a bourají v zařízeních, jež jsou držiteli licence a nacházejí se v zeměpisné oblasti produkce. Zemědělské podniky, zařízení pro porážku, bourání a výrobu *Linguiça do Baixo Alentejo* neboli *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* jsou řádnými členy skupiny a podléhají kontrole nezávislého subjektu. Tento systém umožňuje úplnou vysledovatelnost produktu a získání důkazu o původu produktu v jakémkoli okamžiku, a to od zemědělského podniku až po každý prodávaný kus, který je vždy označen certifikační značkou s číslem.
- 4.5 Způsob produkce: Salám vzniká zpracováním masa z kýty, hřbetu, břicha a krkvice a odřezků masa a tuku prasat rasy Alentejana (*Sus ibericus*) nasekaného strojově nebo ručně, v poměru 70 – 80 % libového masa na 20 – 30 % tuku. Po nasekání se smíchá maso a tuk s kořením předem rozpuštěným ve vodě, což je postup typický pro tento region. Tato směs se nechá 1 až 2 dny odležet v chladicích komorách s teplotou nepřesahující 10 °C a vlhkostí okolo 80 – 90 %. Po odležení se směs plní do vepřových střev, která byla konzervována ve slaném nálevu, a dbá se na jejich řádné naplnění a svázání. Poté následuje proces uzení, který probíhá v udírně vytápěné dobře vyschlým dřevem z cesmínovitého nebo korkového dubu a trvá alespoň 3 dny a nejdéle 10 dnů, podle okolních podmínek (3 – 4 dny v létě a 5 – 6 dnů v zimě). Produkt přichází na trh v celku, nakrájený na kousky nebo na plátky a vždy v původním obalu. V případě dalšího balení produktu se používá vhodný neškodný a inertní materiál a balí se v normální nebo kontrolované atmosféře nebo ve vakuu. Krájení nebo balení se mohou uskutečnit pouze v zeměpisné oblasti zpracování, přičemž nesmí dojít k omezení vysledovatelnosti produktu během celého výrobního procesu nebo možnosti kontroly ani ke změně organoleptických vlastností produktu.

- 4.6 Souvislost: Důkazy o konzumaci vepřového masa obyvateli regionu Baixo Alentejo byly objeveny zejména v nalezištích z doby bronzové, nacházejících se v blízkosti dolmenů a jiných megalitických památek. Konzumace tohoto masa v regionu je rovněž doložena ve 4. stol. př. n. l., v době keltské nadvlády. Tyto národy významně přispěly k obohacení stravovacích zvyklostí v oblasti Baixo Alentejo. Později se konzumace vepřového masa zvýšila po dobytí regionu Římany. Ti se zde setkali s novými prvky: prasata byla krmena žaludy a při výrobě potravin se používaly aromatické byliny. V prvním tisíciletí n. l. dochází k muslimským invazím. Zákazy vyplývající z Koránu však neměly na místní zvyklosti vliv. K rozvoji místní kuchyně významně přispěla skutečnost, že se začalo používat koření. Existují četné zmínky o prasatech krmených žaludy z dubových hájů, jejichž maso bylo v regionu nejčastěji konzumováno, a to buď čerstvé, nebo konzervované. Zvířata byla chována v extenzivním režimu a někdy v obecních vepřinech, které až donedávna v regionu Alentejo existovaly. V gastronomii tohoto regionu tak má vepřové maso, od starověku až dodnes, své nezastupitelné místo. Potřeba uchovat vepřové maso po celý rok vedla k rozvoji uzenářského umění, jehož příkladem je *Linguiça do Baixo Alentejo* neboli *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo*. Spojení salámu *Linguiça do Baixo Alentejo* neboli *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* s regionem tedy vyplývá ze tří základních prvků: použité maso pochází ze zvířete místní rasy; toto zvíře je chováno na místních pastvinách; maso je zpracováno specifickým způsobem a použité koření, výsledná podoba a sensorické vlastnosti odlišují tento produkt od ostatních uzenářských produktů regionu Alentejo.
- 4.7 Kontrolní subjekt:
- Název: CERTIALENTEJO — Certificação de produtos agrícolas, LDA
Adresa: Av. General Humberto Delgado, n.º 34, 1.º Esq
P-7000-900 Évora
Tel.: (351) 266 769564
Fax: (351) 266 769564
E-mail: certialentejo@net.sapo.pt
- Subjekt „Certialentejo“ byl uznán jako splňující požadavky normy 45011:2001.
- 4.8 Označování: Na etiketě je povinně uveden nápis: „LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO ou CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO – Indicação Geográfica Protegida“ a případně logo Společenství. Dále je nutno uvést certifikační značku, která povinně obsahuje název produktu a příslušný nápis, název kontrolního subjektu a číslo série (numerický nebo abecedně numerický kód, jenž umožňuje vysledování produktu).
- 4.9 Vnitrostátní požadavky: –
-