

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 6, stk. 2, i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og levnedsmidler

(2006/C 128/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 7 i Rådets forordning (EF) nr. 510/2006. Eventuelle indsigelser skal være Kommissionen i hænde senest seks måneder efter datoen for offentliggørelsen.

SAMMENFATNING

RÅDETS FORORDNING (EF) Nr. 510/2006

Ansøgning om registrering i henhold til artikel 5 og artikel 17, stk. 2

»PAIO DE BEJA«

EF-nr.: PT/0230/8.4.2002

BOB () BGB (X)

Sammenfatningen er udarbejdet til oplysning. Interesserede parter kan indhente alle oplysninger i den fuldstændige udgave af varespecifikationen enten hos de nationale myndigheder nævnt i afsnit 1 eller hos Europa-Kommissionens tjenestegrene ⁽¹⁾.

1. *Medlemsstatens ansvarlige myndighed*

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

2. *Ansøgende sammenslutning*

Navn: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL
Adresse: Rua Mira Fernandes, n.º 2
Apartado 14
P-7801-901 Beja
Tlf. (351) 284 32 20 51
Fax (351) 284 32 28 97
E-mail: coopagri.beja@mail.telepac.pt
Sammensætning: Producent/Forarbejdningsvirksomhed (X) Andet: ()

3. *Produktets art*

Kategori 1.2 — Produkter på basis af kød

4. *Varespecifikation*

(sammenfatning af betingelserne i artikel 4, stk. 2):

4.1 Navn:

»Paio de Beja«

⁽¹⁾ Europa-Kommissionen, Generaldirektorat for Landbrug og Landdistrikternes Udvikling, Kvalitetspolitik for landbrugsprodukter, B-1049 Bruxelles.

4.2 Beskrivelse:

Pølse, der hovedsagelig røges med brænde af steneg, og som fremstilles af kød og fast fedt fra svin af Alentejo-racen. Kød- og fedtstykkerne tilsættes salt, pebermasse, stødt tørret hvidløg, kommen, paprika og peber og stoppes herefter i saltet svinetarm. Pølsen er cylinderformet, 12-20 cm lang, og diameteren er på mellem 6 og 15 cm. Overfladen er skinnende og let rynket, farven rødlig og hvid, og konsistensen er halvfast til fast. Pølsen lukkes i begge ender ved snoninger og bomuldstråd. Skæreflader er rødlig til rosafarvet med hvide pletter. Massen, som hænger godt sammen, har et homogent udseende. Fedtet er perlemorsfarvet, skinnende, aromatisk og har en behagelig smag. Pølsen har som helhed en behagelig, mild, let salt og nogle gange let pebret smag. Aromaen er behagelig og let røget.

4.3 Geografisk område:

Det geografiske område for produktionen af de råvarer, der anvendes til fremstilling af *Paio de Beja*, omfatter kommunerne Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (bortset fra *freguesia*'et Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (*freguesia*'erne Odeceixe, Bordeira, Rogil og Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (*freguesia*'erne Odeleite og Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (bortset fra *freguesia*'et Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (bortset fra *freguesia*'et Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (*freguesia*'et Bensafrim), Loulé (*freguesia*'erne Ameixial, Salir, Alte, Benafim og Querença), Marvão, Mértola, Monchique (*freguesia*'erne Monchique, Marmelete og Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (bortset fra *freguesia*'erne Vila Nova de Mil Fontes og S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (bortset fra *freguesia*'et Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (*freguesia*'erne S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines og Silves), Sousel, Tavira, (*freguesia*'et Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão og Vila Viçosa, som naturligt afgrænses af landskaber med egetræsbevoksninger. Det geografiske område for tilberedning, modning, opskæring og pakning er under hensyn til de bestanddele, der tilsættes, de lokale produktionsmetoder og produktets organoleptiske egenskaber naturligt begrænset til Beja kommune.

4.4 Bevis for oprindelse:

Paio de Beja må kun fremstilles i godkendte virksomheder, der er beliggende i produktionsområdet, og som er godkendt af producentsammenslutningen. Råvarerne hidrører fra svin af Alentejo-racen, som opdrættes i bedrifter, der råder over arealer med steneg og/eller korkeg, som anvendes inden for halvtil helekstensiv produktion, og de pågældende svin er i de fleste tilfælde fritgående. Dyrene er registreret i stambøger for Alentejo-racen. Svinene slagtes og opskæres i godkendte virksomheder, som er beliggende i det afgrænsede geografiske område. Landbrugsbedrifterne, slagteri- og opskæringsvirksomhederne og de virksomheder, der producerer *Paio de Beja*, er registreret behørigt hos sammenslutningen og kontrolleres af uafhængige organer. Dette system sikrer fuld sporbarhed for produktet og gør det muligt på ethvert tidspunkt at spore produktets oprindelse, lige fra landbrugsbedriften til salgsstedet, idet det i hele forløbet er forsynet med et certificeret nummer.

4.5 Fremstilling:

Fremstilles af kød af kam, ben og bov og fedt fra svin af Alentejo-racen, som hakkes mekanisk eller manuelt i forholdet 70-90 % — 10-30 % for magre og fede bestanddele. Kød og fedt sammenblandes med krydderier, der forinden — og det er typisk for denne region — er opblødt i vand. Denne masse hviler 1-2 dage i kølerum, hvor temperaturen ikke overstiger 10 °C, og hvis luftfugtighed er tæt på 80-90 %. Herefter fyldes massen i svinetarme, som har været opbevaret i saltlage, indtil der opnås en god fasthed, hvorefter de lukkes med en knude. Næste etape er røgning, som mindst varer 3 og højst 12 dage (5-10 dage om sommeren og 8-12 dage om vinteren). Pølserne sælges hele, i stykker eller i skiver og emballeres altid i det afgrænsede geografiske område. Til eventuel pakning anvendes der et særligt materiale, som er uskadeligt eller inert i forhold til produktet. Der kan anvendes normal eller kontrolleret atmosfære eller vakuumpakning. Pakning og opskæring i stykker og skiver må kun finde sted i det geografiske forarbejdningsområde. Kun herved kan man sikre korrekt sporbarhed og kontrol og undgå, at der sker ændringer med produktets smagsegenskaber og mikrobiologiske egenskaber.

4.6 Tilknytning:

Der er på stendysser og lignende stenmonumenter fundet vidnesbyrd om, at svinekød indgik i kosten i Baixo Alentejo helt tilbage i bronzealderen. Ifølge andre vidnesbyrd indgik der også svinekød i kosten i det fjerde århundrede f.Kr. i en periode med keltisk overherredømme. Kelterne bidrog i høj grad til diversificering af kostvanerne i Baixo Alentejo. Senere kom svinekødet til at indtage en stadig vigtigere rolle i kosten takket være romernes tilstedeværelse i regionen. For romerne var det nyt, at der anvendtes agern i foderet, og tilsætningen af de lokale krydderier gav også et vist særpræg. I det første årtusinde e.Kr. dukker de muslimske erobrere op. Koranens forbud mod at spise svinekød påvirkede tilsyneladende ikke de lokale vaner. Muslimerne bragte en vigtig ingrediens med til den lokale gastronomi: krydderier. Fra de forgangne århundreder er der en lang række henvisninger til svin opfordret med agern fra de såkaldte *montados* (arealer med egetræsbevoksninger), og svinekød er netop den type kød, der spises mest i regionen — enten ferskt eller konserveret. Dyrene opdrættedes ekstensivt og nogle gange også i *aduas*, dvs. fælles grisestier, som man indtil for få år siden stadig kunne finde i Alentejo. Svinet har således altid indtaget en enestående rolle i Alentejos gastronomi, lige fra gammel tid og indtil vore dage. Pølsemakeriet — med vigtige produkter som *Paio de Beja* — opstod, fordi det var nødvendigt at konservere svinekødet over længere perioder i løbet af året. Der er således tre grundlæggende forhold, som knytter *Paio de Beja* sammen med den region, hvor den fremstilles: kødet hidrører fra en lokal regional dyrace, dyrene opdrættes på arealer med egetræsbevoksninger i regionen, og endelig har kødet — fordi det krydres og præsenteres på en særlig måde — særlige smagegenskaber, som adskiller det fra de øvrige pølsevarer i Alentejo.

4.7 Kontrolorgan:

Navn: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA

Adresse: Av. General Humberto Delgado, N.º 34 1.ª Esq
P-7000-900 Évora

Tlf. (351) 266 76 95 64

Fax (351) 266 76 95 66

E-mail: certialentejo@net.sapo.pt

CERTIALENTEJO er godkendt og opfylder normen 45011:2001.

4.8 Mærkning:

Obligatorisk mærkning »PAIO de BEJA — *Indicação Geográfica Protegida*« og det tilhørende EU-logo. Mærkningen omfatter et certificeringsmærke, som skal være forsynet med angivelse af produktnavn, BGB-betegnelse, kontrolinstansens navn og et løbenummer (nummerkode eller alfanumerisk kode, som gør det muligt at spore produktet).

4.9 Krav i nationale bestemmelser: —
