

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 6, stk. 2, i forordning (EØF) nr. 2081/92 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser

(97/C 273/06)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 7 i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal fremsættes via myndighederne i en medlemsstat senest seks måneder efter denne offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under punkt 5, litra a) og b), der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2081/92.

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2081/92

REGISTRERINGSANSØGNING: ARTIKEL 5

BOB () BGB (x)

Nationalt sagsnummer: 77/97

1. Medlemsstatens ansvarlige myndighed:

Navn: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Adresse: Av. Defensores de Chaves, n^o 6,
P-1000 Lisboa

Tlf.: (00-351) 1 357 92 76;

fax: (00-351) 1 353 58 72.

2. Ansøgende sammenslutning:

a) Navn: Associação Nacional de Suínos da Raça Bísara

b) Adresse: Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural
P-5320 Vinhais

c) Sammensætning: producent/forarbejdningsvirksomhed (x) andet ().

3. Produktets art: kategori 1.2, produkt fremstillet på basis af kød; røget pølse.

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

a) *navn*: Chouriça de Carne de Vinhais eller Linguiça de Vinhais.

b) *beskrivelse*: røget pølse med cylinderformet tværsnit, fremstillet af kød og fedt fra svine-racen bísara eller krydsninger, som mindst er halvblods-bísarasvin; skind af svinetynd-tarm eller kolyndtarm. Det anvendte kød og fedt krydres med salt og regional rødvin eller hvidvin; der tilsættes endvidere vand, hvidløg, sød eller stærk peberfrugt og laurbærblade. Pølsen er hesteskoformet, 30-35 cm lang, og farven er kastanje til rød; den er lukket i begge ender med bomuldsstrik, tarmen er uden revner og hæfter godt an til massen. Lukningen er speciel, idet der slås to knuder i enden af tarmen, som vendes, hvorefter der bindes endnu en knude. Diameteren er 2-3 cm, og pølsen er skærefast; skærefladens farve går fra lys rød til hvidlig; behagelig og meget karakteristisk smag; behagelig og karakteristisk aroma; både smag og aroma er »røget«.

c) *geografisk område*: på grund af de organoleptiske karakteristika, krav til jordbundsforhold, klima, lokale og traditionelle fremstillingsmetoder er det geografiske produktionsområde begrænset til kommunerne Alfândaga da Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flôr og Vinhais.

d) *bevis for oprindelse*: Chouriça de Carne de Vinhais kan kun fremstilles på godkendte produktionssteder i det afgrænsede produktionsområde. Råvarerne hidrører fra svin af bísara-racen eller krydsninger, der mindst er halvblods-bísarasvin, og som er opdrættet traditionelt med foder, der hovedsagelig består af kartofler, mandelgræskar, agern, roer,

korn og andre planteprodukter, bl.a. fra havebrug. I den sidste opfedningsfase spiser svinene betydelige mængder kastanjer fra vildtvoksende træer i området, hvilket giver dyrets kød helt specielle og genkendelige organoleptiske egenskaber. En særlig kontrolordning gør det muligt at identificere de enkelte led i hele produktionsprocessen.

- e) *Fremstillingsmetode*: den første fase i forbindelse med fremstillingen af Chouriça de Carne de Vinhais er opskæringen, hvorunder de forskellige kødingredienser (kam, filet, nakkestykke m.m. samt svinekødsfraskæringer) skæres i ca. 3 cm store terninger. Herefter tilsættes der krydderier i to omgange (salt, vin laurbærblade, hvidløg og sød peberfrugt) og vand. Dernæst går man videre med istopning af masse i tarmen, og der prikkes herunder huller i denne med en nål, således at overflødig luft kan komme ud. Tarmene fyldes helt op, inddeles i sektioner ved sammenpresning og sammensnøring; efter at kødet er blevet presset godt sammen, lukkes enderne med hver to knuder; herefter vendes tarmen, og først derefter bindes den endelige knude. Det er den samme bomuldsstrik, der anvendes til begge ender, hvilket bevirker, at pølsen får sin særlige hesteskoform. Den efterfølgende produktionsfase er røgningen, som finder sted ved graderet, svag ild og varme; der anvendes hertil tørt ege- eller kastanjetræ; når røgningen er overstået, følger lagringen i kølige og mørke lokaler, indtil pølserne har den smag og aroma, der er karakteristisk for Chouriça de Carne de Vinhais. Røgnings- og lagringsperioden varer mindst 35 dage.
- f) *tillænkning*: i slutningen af det 18. århundrede levede befolkningen i Terra Fria i regionen Trás-os-Montes hovedsagelig af kastanjer, kartofler og rugbrød; svinekødet udgjorde et protein- og fedtholdigt supplement. Svineopdrættet i regionen går langt tilbage i tiden, og dette ses af, at der flere forskellige steder i Alto Trás-os-Montes findes dyreskulpturer, der går under betegnelserne berrões, porcos, verracos og toiricos. For at kunne spise svinekød hele året rundt var man nødt til at finde metoder til konservering af svinekødet — metoder, som er blevet overført fra generation til generation.

Den såkaldte fumeiro (således betegnes svinekødsspecialiteterne i området) er i høj grad et resultat af det kolde klima i dette område, som gør det nødvendigt hele tiden at have gang i ildstederne. Ildstederne frembød enestående røgningsvilkår (tilpas med røg, der var jævnt fordelt og tilstedeværelse af ege- og kastanjetræ i området), hvortil kom den konstante fugtighed fra vandkedelen, der hele tiden var over ilden. Af endnu større betydning er den høje kvalitet af det foder, herunder især lokalt dyrkede kartofler, mandelgræskar og kastanjer, der anvendes til opfodringen af svinene. De naturlige betingelser i regionen, dens produkter, opfodringen af svinene, videreførelsen i familierne af gamle produktionsmetoder og traditioner gør, at Chouriça de Carne og Linguiça de Vinhais har helt specielle organoleptiske egenskaber.

g) *Kontrolinstans*:

Navn: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Adresse: Av. 25 de Abril, 273 s/l
P-5370 Mirandela.

- h) *mærkning*: obligatorisk mærkning: »Chouriça de Carne de Vinhais — Indicação Geográfica« eller »Linguiça de Vinhais — Indicação geográfica«; der skal endvidere anvendes et nummereret certificeringsnummer svarende til modellen i de gældende kontrol- og certificeringsbestemmelser.
- i) *krav i nationale bestemmelser*: Despacho n^o 139/96, offentliggjort i DR, n^o 301, IIa Série af 30. december 1996. Heri findes bestemmelser vedrørende produktion og karakteristika for Chouriça de Carne de Vinhais og Linguiça de Vinhais samt afgrænsning af det geografiske produktionsområde.

EF-nr.: G/PT/00037/97.01.31.

Dato for modtagelsen af den fuldstændige ansøgning: 31. 1. 1997.