

**Veröffentlichung eines Antrags nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel**

(2006/C 132/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 Einspruch einzulegen. Der Einspruch muss innerhalb von sechs Monaten nach dieser Veröffentlichung bei der Europäischen Kommission eingehen.

ZUSAMMENFASSUNG

**VERORDNUNG (EG) Nr. 510/2006 DES RATES**

**Antrag auf Eintragung nach Artikel 5 und Artikel 17 Abs. 2**

**„LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO bzw. CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO“**

**EG-Nr. PT/0229/08.04.2002**

**g.U. ( ) g.g.A. ( X )**

Diese Zusammenfassung wurde zu Informationszwecken erstellt. Die vollständige Fassung mit den Einzelheiten der Spezifikation steht für Interessenten bei den zuständigen einzelstaatlichen Stellen (s. Nr. 1) und bei der Europäischen Kommission <sup>(1)</sup> zur Verfügung.

1. *Zuständige Behörde des Mitgliedstaats:*

Name: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
Anschrift: 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. *Vereinigung:*

Name: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL  
Anschrift: 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  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) andere ( )

3. *Art des Erzeugnisses:*

Klasse 1.2 — Fleischerzeugnisse

4. *Spezifikation (Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Abs. 2)*

4.1 Name: „LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO bzw. CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO“

<sup>(1)</sup> Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Referat Qualitätspolitik für Agrarerzeugnisse, B-1049 Brüssel.

- 4.2 Beschreibung: vorwiegend mit Steineichenholz geräucherte Wurst, bestehend aus Fleisch und festem Speck aus dem Rumpf von Schweinen der Alentejano-Rasse. Den Fleisch- und Speckstückchen werden Salz, Paprikapaste, trockener gepresster Knoblauch, Weißwein aus der Region, Kümmel, roter Pfeffer und Pfeffer zugesetzt. Als Wursthülle wird gesalzener Naturschweinedarm verwendet. Die Wurst ist hufeisenförmig, 30 cm lang und 3 bis 4,5 cm dick, mattglänzend, von rötlicher Farbe mit weißen Flecken und halbfester bis fester Konsistenz, vollständig mit Wurstmasse gefüllt und an beiden Enden mit Baumwollfaden abgebunden. Im Anschnitt hat sie eine ungleichmäßige Farbgebung, rötlich mit weißen Flecken. Die Wurstmasse ist einwandfrei gebunden mit unregelmäßiger Verteilung von Fleisch und Speck, wodurch die Wurst marmoriert aussieht. Der Speck ist weißlich-perlmutterfarben, glänzend, aromatisch und hat einen angenehmen Geschmack. Der Geschmack ist angenehm, weich und köstlich, leicht salzig und bisweilen herb und etwas scharf. Die Wurst hat ein angenehmes, leicht rauchiges Aroma.
- 4.3 Geografisches Gebiet: Das geografische Gebiet für die Produktion der Rohware der *Linguíça* bzw. *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* umfasst — natürlich begrenzt durch die vorhandenen Eichenwälder — die Kreise Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (ausgenommen die Gemeinde Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (Gemeinden Odeceixe, Bordeira, Rogil und Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (Gemeinden Odeleite und Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (ausgenommen die Gemeinde Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (ausgenommen die Gemeinde Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (Gemeinde Bensafirim), Loulé (Gemeinden Ameixial, Salir, Alte, Benafim und Querença), Marvão, Mértola, Monchique (Gemeinden Monchique, Marmelete und Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (ausgenommen die Gemeinden Vila Nova de Mil Fontes und S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (ausgenommen die Gemeinde Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (Gemeinden S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines und Silves) Sousel, Tavira (Gemeinde Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão und Vila Viçosa. Aufgrund der Besonderheit der Würzmittel, der lokalen Produktionsweise und der organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses ist das geografische Gebiet für die Verarbeitung, die Reifung, die Zerlegung und die Lagerung auf die Kreise Aljustrel, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Serpa, Vidigueira im Bezirk Beja und Alcoutim im Bezirk Faro und die Gemeinden Cachopo im Kreis Tavira und Odeleite und Azinhal im Kreis Castro Marim im Bezirk Faro begrenzt.
- 4.4 Ursprungsnachweis: *Linguíça do Baixo Alentejo* bzw. *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* darf nur von ordnungsgemäß lizenzierten und von der Vereinigung zugelassenen Verarbeitungsbetrieben in dem genannten Verarbeitungsgebiet hergestellt werden. Die Rohware stammt von Schweinen der Alentejano-Rasse aus landwirtschaftlichen Betrieben, die über Stein- oder Korkeichenwälder verfügen, in denen eine extensive bis semi-extensive Tierhaltung überwiegend im Freien möglich ist. Die Tiere sind im Abstammungsbuch der Alentejano-Rasse eingetragen. Die Schweine werden in zugelassenen Betrieben in dem genannten geografischen Herstellungsgebiet geschlachtet und zerlegt. Die landwirtschaftlichen Betriebe, die Schlacht- und Zerlegungsbetriebe und die Betriebe, in denen *Linguíça do Baixo Alentejo* bzw. *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* hergestellt werden, sind bei der Vereinigung ordnungsgemäß eingetragen und unterliegen Kontrollen durch eine unabhängige Stelle. Dieses System ermöglicht eine lückenlose Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses. Durch die nummerierte Zertifizierungsmarke ist jederzeit ein Herkunftsnachweis des Erzeugnisses vom landwirtschaftlichen Betrieb bis zu jeder Verkaufseinrichtung möglich.
- 4.5 Herstellungsverfahren: Schlögel-, Lenden-, Bauch- und Schulterfleisch sowie Geschnattel und Speck von Schweinen der Alentejano-Rasse (*Sus ibericus*) werden im Verhältnis von 70-80 % magerer Bestandteile und 20-30 % Fettanteil maschinell oder manuell zerkleinert. Anschließend werden einem Gefäß Fleisch, Speck und Gewürze, die vorher in Wasser eingeweicht wurden — eine für die Region typische Vorgehensweise –, vermengt. Diese Wurstmasse verbleibt 1-2 Tage in Kühlkammern bei einer Temperatur von höchstens 10 °C und einer Feuchtigkeit von ca. 80-90 %. Anschließend werden die in Salzlake gewässerten Schweinedärme mit der Wurstmasse prall gefüllt und abgebunden. Nach dem Füllen werden die Würste in einer Räucherammer unter Verwendung von sehr trockenem Stein- oder Korkeichenholz über einen Zeitraum von mindestens 3 und höchstens 10 Tagen je nach Umweltbedingungen (3-4 Tage im Sommer und 5-6 Tage im Winter) geräuchert. Sie kommen als ganze Wurst, im Stück oder in Scheiben geschnitten und am Ursprungsort vorverpackt auf den Markt. Für eine eventuelle Lagerung in normaler, kontrollierter oder Vakuum-Atmosphäre wird unverderbliches und für das Erzeugnis unschädliches Material verwendet. Das Zerlegen und die Lagerung dürfen nur in dem geografischen Verarbeitungsgebiet erfolgen, da sonst die Rückverfolgbarkeit und Kontrolle nicht mehr gewährleistet sind und sich die organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses verändern können und um die Rückverfolgbarkeit des gesamten Prozesses zu sichern.

4.6 Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet: Erste Zeugnisse für den Verzehr von Schweinefleisch in der Ernährung des Menschen wurden im Baixo Alentejo aus der Bronzezeit entdeckt, vor allem in Hünengräbern und anderen Steinmonumenten. Weitere Hinweise auf den Verzehr von Schweinefleisch in der Region stammen aus dem 4. Jahrhundert v. Chr. während der Keltenherrschaft. Diese Völker trugen in bedeutendem Maße zur Diversifizierung der Ernährungsgewohnheiten im Baixo Alentejo bei. Aufgrund der Tradition der Römer nahm der Verzehr von Schweinefleisch später während deren Herrschaft in der Region zu. Diese Kolonisatoren fanden dort neue Verfahren vor: die Fütterung der Schweine mit Eicheln und die Verwendung einheimischer Gewürzpflanzen bei der Zubereitung der Nahrungsmittel. Im 1. Jahrtausend n. Chr. findet die Invasion der Mauren statt. Die Verbote des Korans hatten jedoch keinen Einfluss auf die lokalen Gewohnheiten. Ein wichtiger Beitrag war die Einführung von Gewürzen in die lokale Küche. Im Verlaufe der Jahrhunderte finden sich zahlreiche Hinweise auf die Haltung von Schweinen, die mit Eicheln der Korkeichen gefüttert wurden, da deren Fleisch frisch bzw. konserviert in der Region am meisten verzehrt wurde. Die Tiere wurden extensiv gehalten und hier und da auch in „Viehherden“, Gemeinschaftsställe, die bis vor einigen Jahren im Alentejo-Gebiet bestanden. Somit spielt das Schwein seit dem Altertum bis in unsere Zeit eine einzigartige Rolle in der alentejanischen Gastronomie. Aus der Notwendigkeit heraus, Schweinefleisch das gesamte Jahres hindurch zu konservieren, wurde die Kunst der Wurstherstellung entwickelt, für die *Linguiça do Baixo Alentejo* bzw. *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* ein herausragendes Beispiel ist. Zusammengefasst lässt sich sagen, dass die Verbindung zwischen *Linguiça do Baixo Alentejo* bzw. *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* und der Region durch drei wesentliche Elemente gekennzeichnet ist: Das verwendete Fleisch stammt von einer bodenstämmigen Tierrasse der Region; die Tiere werden in den Korkeichwäldern der Region gehalten; das Fleisch hat einen spezifischen Geschmack durch seine Gewürze und sensorialen Eigenschaften, durch die es sich von den übrigen Wursterzeugnissen des Alentejo unterscheidet.

#### 4.7 Kontrollstelle:

Name: CERTIALENTEJO — Certificação de produtos agrícolas, LDA  
Anschrift: 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

Certialentejo wurde als Kontrolleinrichtung, die die Anforderungen der Norm 45011:2001 erfüllt, anerkannt

4.8 Etikettierung: Vorgeschriebene Angaben: „LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO bzw. CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO — Indicação Geográfica Protegida (geschützte geografische Angabe)“ und das entsprechende Gemeinschaftslogo. Zur Etikettierung gehört ferner die Zertifizierungsmarke, die den Namen des Erzeugnisses und die entsprechende Bezeichnung, den Namen der Kontrolleinrichtung und die Seriennummer (numerischer bzw. alphanumerischer Code, der die Rückverfolgung des Erzeugnisses ermöglicht) umfassen muss.

4.9 Einzelstaatliche Vorschriften: —

---