

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

(2007/C 308/09)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, nach Artikel 7 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates 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**

**„PRESUNTO DE CAMPO MAIOR E ELVAS“ oder „PALETA DE CAMPO MAIOR E ELVAS“**

**Nr. EG: PT/PGI/005/0438/24.11.2004**

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

Diese Zusammenfassung enthält zu Informationszwecken die wichtigsten Angaben der Produktspezifikation.

**1. Zuständige Behörde des Mitgliedsstaates:**

Name: Gabinete de Planeamento e Políticas  
Anschrift: Rua Padre António Vieira, n.º 1, 8º  
P-1099-073 Lisboa  
Tel. (351) 213 81 93 00  
Fax (351) 213 87 66 35  
E-Mail: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

**2. Antragsteller:**

Name: ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano  
Anschrift: Rua Armação de Pêra, n.º 7  
P-7670-259 Ourique  
Tel. (351) 286 51 80 30  
Fax (351) 286 51 80 37  
E-Mail: acpaourique@mail.telepac.pt  
Zusammensetzung: Erzeuger/Verarbeiter ( X ) Andere ( )

**3. Art des Erzeugnisses:**

Klasse 1.2: Fleischerzeugnisse (erhitzt, gepökelt, geräuchert usw.)

**4. Spezifikation:**

(Zusammenfassung der Anforderungen nach Artikel 4 Absatz 2 — VO (EG) Nr. 510/2006)

4.1. *Name:* „Presunto de Campo Maior e Elvas“ oder „Paleta de Campo Maior e Elvas“

4.2. *Beschreibung:* Schinken oder Vorderschinken, jeweils nach besonderen Regeln der Tierhaltung aus der Keule bzw. der Schulter von Schweinen der Rasse Alentejana (mit Ausnahme von Zuchttieren) gewonnen, geschlachtet im Alter von 12 bis 24 Monaten, eingetragen im portugiesischen Stammbuch für Schweine — Abschnitt Rasse Alentejana, sie durchlaufen die Phasen Salzen, Dehydratisierung, Trocknung/Reifung, Alterung, Schnitt und Verpackung unter besonderen und genau festgelegten Bedingungen.

Der Schinken kommt vom Hinterbein, abgetrennt an der Symphysis ischiadica — pubica, und der Vorderschinken vom Vorderbein des Schweins. Die anatomischen und muskulären Grundlagen des Schinkens und des Vorderschinkens sind so definiert, dass die Muskelmassen von einer sie bedeckenden Fettschicht umgeben sind. Äußere Form und Aussehen: beim Schinken ein langer und ausgedehnter Schnitt, angesetzt am Ende oder der Spitze, der Fuß (Huf) bleibt erhalten ebenso wie das äußere Schweineleder; beim Vorderschinken ein runder Schnitt, zugespitzt, angesetzt an der Spitze, der Fuß (Huf) bleibt erhalten ebenso wie das äußere Schweineleder. Gewicht über 5 kg beim Schinken und über 3,5 kg beim Vorderschinken. Der Anschnitt sieht rot, ölig, glänzend und marmoriert aus, mit intramuskulär infiltriertem Fett. Die Textur ist weich, wenig faserig, zart. Das Fett ist glänzend, von weiß-perlmutterartiger Farbe und hat einen angenehmen Geschmack. Der Geschmack ist leicht salzig, andauernd und angenehm mit einem angenehmen Aroma nach „Eichelmast“. Die Schinken aus dem Alentejo sind gut von den anderen zu unterscheiden, sie sind feiner und länger, salziger und dunkler.

- 4.3. *Geografisches Gebiet:* Das geografische Herstellungsgebiet der Rohstoffe (Geburt, Aufzucht und Nachzucht der Tiere, das Schlachten, Zerlegen und die Gewinnung der Keulen und Vorderfüße) ist natürlich durch die Verteilung des Eichenwaldes, durch das Vorhandensein von landwirtschaftlichen Betrieben, die demzufolge die Eichelmast durchführen können und durch die besonderen Regeln für die Schlachtung, Zerlegung und Gewinnung der Keulen und Schultern des Schweins der Rasse Alentejana begrenzt. Das geografische Gebiet umfasst folgende Kreise und Gemeinden: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (mit Ausnahme der Gemeinde Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (Gemeinden Odeceixe, Bordaíra, 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 (mit Ausnahme der Gemeinde Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (mit Ausnahme der Gemeinde Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (Gemeinde Bensafrim), Loulé (Gemeinden Ameixial, Salir, Alte, Benafim und Querença), Marvão, Mértola, Monchique (Gemeinden Monchique, Marmeleite und Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (mit Ausnahme der Gemeinden Vila Nova de Mil Fontes und S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (mit Ausnahme der Gemeinde Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (Gemeinden S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines e Silves), Sousel, Tavira, (Gemeinde Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão und Vila Viçosa.

Das geografische Verarbeitungsgebiet (Produktion, Zerlegung, Scheiben schneiden und Verpackung) ist natürlich auf die Kreise Campo Maior und Elvas begrenzt, da dort mikroklimatische Bedingungen herrschen, die sich substantiell von denen im übrigen Alentejo unterscheiden, eher eine Art Kontinentalklima (sehr heiße und trockene Sommer und sehr kalte und trockene Winter), das zwingt zu entscheidenden Unterschieden in der Art des Beschneidens der Stücke und den Zeiten für das Salzen, Reifen und Behandeln. Diese Unterschiede bringen merkliche Veränderungen in der organoleptischen Qualität der Endprodukte mit sich. Die Schinken und Vorderschinken haben einen längeren und spitzeren Schnitt, sind dunkler, im Anschnitt haben sie eine weniger zarte und weniger saftige Textur, haben einen weniger delikaten und leicht salzigen Geschmack und ein weniger liebliches, sonder eher ein herbes und kräftiges Aroma.

- 4.4. *Ursprungsnachweis:* Die Schweine der Rasse Alentejana müssen unbedingt in eingetragenen Betrieben, die einer Kontrolle unterliegen, geboren und aufgezogen werden. Bei ihrer Geburt werden die Tiere im entsprechenden Buch eingetragen. Die Schlachtung, Zerlegung, die Verarbeitung, das Schneiden und Verpacken dürfen nur in zu diesen Zwecken von der zuständigen Einrichtung zugelassenen Betrieben durchgeführt werden, die sich in den genannten geografischen Gebieten befinden und einer Kontrolle unterliegen. Die Zulassung hängt von einer zuvor erfolgten Überprüfung der Produktions- und Herstellungsbedingungen ab, besonders hinsichtlich Herkunft, Art der Gewinnung und Eigenschaften der verwendeten Rohstoffe und bezüglich Verarbeitungsbedingungen, Zerlegung, Scheiben schneiden, Verpackung und Eigenschaften des Endproduktes. Es gibt Spezifikationen und entsprechende Kontrollregeln für die gesamte Produktionskette und alle daran Beteiligten.

Es gibt ein System der lückenlosen Rückverfolgbarkeit, das von den Erzeugern selbst geschaffen wurde, wodurch der gesamte Produktionskreislauf vom Rohstoff bis zum Endprodukt nachvollzogen werden kann (sogenanntes „Vom-Tisch-bis-zum-Eichenwald“-System), wodurch es möglich ist, eine Verbindung von der Nummer auf der Zertifizierungsmarke, die auf den kompletten Stücken oder auf der Verpackung der Scheiben angebracht ist, bis hin zur Nummer des Ohrings der Tiere herzustellen.

Am Ende des Herstellungsprozesses können nur die Erzeugnisse die Zertifizierungsmarke, das Logo und den Namen Presunto de Campo Maior e Elvas — IGP oder Paleta de Campo Maior e Elvas — IGP tragen, die alle im Spezifikationsheft vorgegebenen Regeln erfüllt haben und alle dazugehörigen und dokumentierten Kontrollmaßnahmen durchlaufen haben, das beinhaltet Kontrollen, Laborversuche und sensorische Paneluntersuchungen.

- 4.5. *Herstellungsverfahren:* Die Schweine der Rasse Alentejana werden in extensiver und halbextensiver Haltung aufgezogen, mehrheitlich in Freilandhaltung mit mindestens 40 Steineichen/Korkeichen pro Hektar und einer Dichte von 1 Schwein/ha Eichenwald. Die Ernährung der Tiere erfolgt mehrheitlich „auf dem Feld“ in extensiver Bewirtschaftung, bei der sich die Schweine von Stoppeln und Getreideresten, Gräsern, Hülsenfrüchten (Erbsen und Platterbsen zum Beispiel) und dazu noch von kleinen Säugetieren und Vögeln, Eiern, Reptilien, Weichtieren, Ringelwürmern usw. ernähren, wie es Allesfresser zu tun pflegen. Nur bei Nahrungsmangel auf den Feldern kann den Tieren ein Zusatz von außerhalb der Region mit einer adäquaten Zusammensetzung verabreicht werden, dessen Anteil 30 % der Nahrungsbestandteile nicht überschreiten darf. Die Tiere durchlaufen immer eine Mastfütterungsphase mit 60 bis 90 Tagen Ernährung unter Freilandbedingungen im Eichenwald (Eicheln und andere Nahrungsmittel des Eichenwaldes), dabei müssen sie mit dieser Ernährung mindestens 3 Arroba (45 kg) Gewicht gewinnen. Die Schweine werden zwischen 12 und 24 Monaten geschlachtet, es werden nur Schlachtkörper von mindestens 90 kg zugelassen. Die Keulen und Schultern werden individuell durch das Anbringen einer nummerierten Zertifizierungsmarke gekennzeichnet. Diese Stücke müssen nach dem Zerschneiden ein Mindestgewicht von 7,5 kg der Schinken und 5 kg der Vorderschinken haben, wobei der Fuß erhalten bleibt. Je nach Gewicht der Schinken und Vorderschinken kann das Verringern des Unterhautfettes erlaubt werden. Der Verarbeitungsprozess der Keulen und Vorderfüße verläuft nach lokalen, getreuen und konstanten Methoden, auf der Grundlage des Know-hows der lokalen Bevölkerung entstanden sind, und ist in mehrere Etappen unterteilt, die da heißen: Schneiden, Salzen, Waschen, Dehydratisierung (Wasserentzug), Trocknung/Reifung und Alterung. Während dieses Prozesses bekommen die Schinken und Vorderschinken langsam immer mehr das Aussehen, die Farbe, das Aroma und die Textur, die sie so besonders und einzigartig machen.

Technologische Erzeugnisparameter

	Presunto de Campo Maior e Elvas	Paleta de Campo Maior e Elvas
Salzen		
Dauer	10 bis 15 Tage	5 bis 12 Tage
Temperatur	< 5 °C	< 5 °C
Feuchtigkeit	85 bis 90 %	85 bis 90 %
Waschen und Ablauen	1 bis 3 Tage	1 bis 3 Tage
Dehydratisierung		
Dauer	Bis zu 30 Tagen	Bis zu 30 Tagen
Temperatur	3 bis 5 °C	3 bis 5 °C
Feuchtigkeit	85 bis 90 %	85 bis 90 %
Trocknung/Reife		
1. Phase		
Dauer	Bis zu 45 Tagen	Bis zu 45 Tagen
Temperatur	8 bis 12 °C	8 bis 12 °C
Feuchtigkeit	80 a 85 %	80 a 85 %
2. Phase		
Dauer	Bis zu 20 Tagen	Bis zu 20 Tagen
Temperatur	12 bis 18 °C	12 bis 18 °C
Feuchtigkeit	70 bis 72 %	70 bis 72 %
Alterung		
Dauer	Mindestens 12 Monate	Mindestens 12 Monate
Temperatur	Umgebungstemperatur und -feuchtigkeit	Umgebungstemperatur und -feuchtigkeit
Feuchtigkeit		

Der Presunto oder die Paleta de Campo Maior e Elvas können als komplettes Stück, in Stücke oder Scheiben geschnitten, mit und ohne Knochen vermarktet werden. Das Zerschneiden der kompletten Stücke in kleine Stücke und/oder Scheiben und das Auslösen der Knochen darf nur in Einrichtungen erfolgen, die sich innerhalb des abgegrenzten, geografischen Herstellungsgebietes befinden, da dort, zusätzlich zu diesen Vorgängen, ein spezielles Know-how bezüglich des speziellen Formats jedes Stückes und der Vollkommenheit der Aromen und Komplexität des Geschmacks anzutreffen ist. Der Auswahl jedes Stückes für das Schneiden in Teilstücke oder Scheiben geht die Wahl und Festlegung des optimalen Reifepunktes durch Spezialisten aus der Region und eine organoleptische Prüfung durch einen geübten Prüfer und Kenner unter Verwendung geeigneter Mittel voraus, sowie eine profunde Sinnesprüfung des Produktes und eine Beurteilung der Schnittfähigkeit. Damit ein hoher ökonomischer Gewinn aus jedem Stück erzielt werden kann, darf das Zerschneiden nur von Spezialisten durchgeführt werden, die sehr geübt und in der Lage sind, unter Ausnutzung aller Muskeln jedes Stückes, einen vollendeten Schnitt in äußerst feine Scheiben auszuführen, damit der gesamte organoleptische Wert potenziert wird. Das Fett dieser Stücke — das einen spezifischen Geschmack, Aroma, Farbe und Glanz hat — wird an der Luft oder bei höheren Temperaturen leicht zerstört. Die Summe all dieser Faktoren ist der Grund dafür, dass diese Verarbeitungsschritte sowohl aus mikrobiologischer Sicht als auch hinsichtlich Temperatur und Feuchtigkeit in geeigneten Einrichtungen zu erfolgen haben, damit der delikate Geschmack des Produktes nicht zerstört und die Ware sofort verpackt wird, damit sie nicht zu lange der Luft ausgesetzt ist. Hinzu kommt noch, dass diese Schritte von organoleptischen Versuchen begleitet werden, die wiederum von speziell dafür ausgebildetem Personal durchgeführt werden. Diese Maßnahmen haben zum Ziel, die lückenlose Rückverfolgbarkeit des Erzeugnisses zu sichern und das Produkt nicht an Wert verlieren zu lassen — besonders in sensorischer Hinsicht, damit der Kunde nicht betrogen und ihm ein unverfälschtes in der Ursprungsregion erzeugtes und verarbeitetes Erzeugnis geboten wird und die Kontrolle über den gesamten Produktionskreislauf ermöglicht wird.

- 4.6. *Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:* Die Schinken oder Vorderschinken aus Campo Maior e Elvas werden in einer Region mit kargen Böden und einem Klima, das im Sommer ausgesprochen heiß und trocken und im Winter ausgesprochen kalt und trocken ist, erzeugt. Die diesen Bedingungen widerstehende Flora, aus der ökonomisch ein Nutzen gezogen werden kann, ist der Eichenwald aus Korkeichen/Steineichen und was im Unterholz wächst. Das Schwein der Rasse Alentejana ist das Tier, das die hier bestehenden natürlichen Bedingungen am besten ausnutzt, denn dieses System ermöglicht die Freilandaufzucht und eine Ernährung hauptsächlich aus natürlichen Produkten des Eichenwaldes (besonders Gräser, Eicheln, Getreide und Hülsenfrüchte und kleine Tiere) in einem speziellen System, das als „Eichelmast“ bezeichnet wird.

Diese Art von Tierhaltung und Ernährung verleiht dem Fleisch dieses Schweins besondere Qualitätseigenschaften sowohl bei den Muskeln als auch beim Fett.

Die besonderen klimatischen Bedingungen in Campo Maior und Elvas führten zur Herausbildung eines besonderen Know-hows und ermöglichen nicht nur die natürliche Trocknung abgelöster Teile dieses Schweins, ohne dass auf Rauch oder sonstige externe Faktoren zurückgegriffen werden muss mit Ausnahme von einfachem Salz, sondern führt auch zu vielfältigen Unterschieden besonders:

- beim Schnitt und der Zerlegung der Teile,
- bei der Dauer des Salzens,
- bei der Dauer der verschiedenen technologischen Phasen.

Aus diesem Grunde haben die Schinken und Vorderschinken aus Campo Maior und Elvas einen längeren und spitzeren Schnitt, sind dunkler, im Anschnitt haben sie eine weniger zarte und weniger saftige Textur, haben einen weniger delikaten und leicht salzigen Geschmack und ein weniger liebliches, sondern eher ein herbes und kräftiges Aroma.

Diese Erzeugnisse reflektieren die innersten und kontinentalen Bedingungen der Kreise Elvas und Campo Maior und sind daher dünner und länglicher, salziger und dunkler als die weicheren aus der Alentejo-Ebene.

Die Beziehung zwischen dem Erzeugnis und der Region basiert noch auf folgenden Faktoren:

*Historische Faktoren:* Neben den zahlreichen Spuren für das Vorhandensein und die Bedeutung des Schweins für die Ernährung, die auf mehrere Jahrhunderte vor Christus zurückgeht, kam es in den letzten vier Jahrhunderten immer wieder zu Auseinandersetzungen zwischen den Bauern und Züchtern über die Schädlichkeit der Schweinezucht für die landwirtschaftlichen Felder und über den Nutzen dieser Zucht für die Ernährung der Völker. Es gibt keinen Kreis im Alto Alentejo, der nicht eine Petition an den König und die Adligen geschickt hätte, in dem um Schutz für den Sektor gebeten wurde. In Elvas und in Arronches gab es zum Beispiel so viele Schweine, dass sie durch die Straßen der Stadt liefen, woraufhin der König ihre Anwesenheit innerhalb der Stadtmauern verbieten ließ. Die Familien, denen nun verboten wurde, Schweine zu züchten, womit sie über das Jahr ihren Lebensunterhalt verdienten, schickten daraufhin so starke und so zahlreiche Gegenpetitionen, dass der König befahl, es solle so „gemacht werden wie früher“. Die Leute selbst, die Petitionen unterzeichnet hatten, um sich zu

beschweren, sagten später, dass das Fehlen der Schweine der Ruin für die Armen sei. Campo Maior wurde erst portugiesisches Territorium unter der Herrschaft des Königs D. Diniz nach dem Vertrag von Alcanises (XIII. Jahrhundert). Elvas, dessen Gründung auf die Römer zurückgeht, wurde zum ersten Mal 1166 erobert und den Mauren abgenommen, gehörte aber erst 1229 definitiv zum portugiesischen Territorium. Beide Orte liegen an der Grenze, dort ist der Einfluss Spaniens relativ stark, was sich auch auf die etwas andere Art der Herstellung der Schinken oder Vorderschinken im Vergleich zum übrigen Alentejo auswirkt.

*Edafo-klimatische Faktoren:* Angesichts der kargen Böden und des ausgesprochen heißen und trockenen Klimas ist die einzige Flora, die dort den Bedingungen widersteht und aus der man wirtschaftlichen Gewinn erzielen kann, der Eichenwald aus Korkeichen/Steineichen und dem, was im Unterholz wächst. Campo Maior und Elvas weisen ein spezifisches Mikroklima mit ganz geringen jährlichen Niederschlägen (617 mm), sehr vielen Sonnenstunden (2 979 Stunden) und Höchsttemperaturen auf, die im Sommer leicht 33-34 °C erreichen und im Winter auf 4-5 °C fallen, dies ist ein klarer Indikator für Kontinentalklima und bietet ausgezeichnete Bedingungen für das Trocknen der Schinken und Vorderschinken.

*Menschliche Faktoren:* Es gibt bestimmte Gewohnheiten beim Verzehr dieser Erzeugnisse, die niemals gekocht werden. In Campo Maior und Elvas wird der Schinken und Vorderschinken üblicherweise mit der Hand in ganz feine Scheiben geschnitten, mit einem guten Wein der Region am späten Nachmittag als Apperitiv vor einem späten Abendessen genossen; zu früheren Zeiten war der Genuss des Schinkens oder Vorderschinkens aus Campo Maior und Elvas festlichen Gelegenheiten vorbehalten oder wurde als ansehnliches Geschenk gegeben.

#### 4.7. Kontrollstelle:

Name: Agricert — Certificação de Produtos Alimentares, Lda  
Anschrift: Av. de Badajoz, n.º 3  
P-7350-903 Elvas  
Tel. (351) 268 62 50 26  
Fax (351) 268 62 65 46  
E-Mail: agricert@agricert.pt

Die Agricert ist anerkannt als Einrichtung, die die Anforderungen der Norm 45011:2001 erfüllt.

- 4.8. *Etikettierung:* In der Etikettierung müssen folgende Angaben aufgeführt sein: Presunto de Campo Maior e Elvas — IGP oder Paleta de Campo Maior e Elvas — IGP und das entsprechende Logo der Gemeinschaft. Außerdem ist die Zertifizierungsmarke angebracht, in der die Bezeichnung des Erzeugnisses, die entsprechende Angabe, der Name der Kontrolleinrichtung und die Seriennummer (ein numerischer oder alphanumerischer Kode, der die Rückverfolgung des Erzeugnisses ermöglicht) aufgeführt sein müssen. Auf der Haut des Presunto de Campo Maior e Elvas und der Paleta de Campo Maior e Elvas ist folgende Gravur eingearbeitet:

