

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2006/C 128/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**5 artiklassa ja 17 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemus**

**”PAIO DE BEJA”**

**EY nro: PT/0230/08.04.2002**

**SAN ( ) SMM ( X )**

Tämä yhteenveto on laadittu ainoastaan tiedotustarkoituksiin. Hakemuksen täydelliset tiedot löytyvät eritelmästä, joka on saatavissa kohdassa 1 ilmoitetuilta kansallisilta viranomaisilta ja Euroopan komissiolta <sup>(1)</sup>.

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:*

Nimi: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
Osoite: Av. Afonso Costa, n.º 3, P-1949-002 Lisboa  
Puhelin: (351) 218 44 22 00  
Faksi: (351) 218 44 22 02  
Sähköposti: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Hakijaryhmittymä:*

Nimi: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL  
Osoite: Rua Mira Fernandes, n.º 2  
Apartado 14  
P-7801-901 Beja  
Puhelin: (351) 284 32 20 51  
Faksi: (351) 284 32 28 97  
Sähköposti: coopagri.beja@mail.telepac.pt  
Kokoonpano: tuottaja/jalostaja ( X ) Muu ( )

3. *Tuotelaji:*

Luokka 1.2 — Lihajalosteet

4. *Eritelmä*

(yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 *Tuotteen nimi:*

”PAIO DE BEJA”

<sup>(1)</sup> Euroopan komissio, Maatalouden ja maaseudun kehittämien pääosasto, Maataloustuotteiden laatupolitiikan yksikkö, B-1049 Bryssel.

#### 4.2 Tuotteen kuvaus:

Pääasiassa tammisavustettu makkara, joka on valmistettu Alentejana-rodun sikojen ruhoista leikatusta lihasta ja kiinteästä rasvasta. Liha- ja rasvapaloihin lisätään suolaa, paprikatahnaa, kuivattua valkosipulijauhetta, kuminaa ja chiliä. Kuorena käytetään luonnollista suolattua siansuolta. Makkara on paksu, suora, poikkileikkaukseltaan pyöreä, pituudeltaan 12–20 senttimetriä ja halkaisijaltaan 6–15 senttimetriä. Pinta on kiiltävä ja hieman epätasainen. Makkara on väriltään punertavan ja valkoisen kirjava ja koostumukseltaan puolikova tai kova. Se sidotaan molemmista päistään puuvillalangalla. Leikkauspinta on väriltään punertavasta ruusunpunaiseen, ja siinä näkyy myös valkoista. Massa on täysin kiinteää ja yhtenäistä. Rasva on helmiäisenvalkoista, kiiltävää, maukasta ja miellyttävän tuoksuista. Makkara on maultaan miellyttävä, pehmeä, kevyesti suolainen ja toisinaan hieman tulinen. Kevyesti savuinen tuoksu on miellyttävä.

#### 4.3 Maantieteellinen alue:

Paio de Bejan valmistukseen tarkoitettujen raaka-aineiden maantieteellinen tuotantoalue rajoittuu luonnollisella tavalla seuraaviin tammimetsävyöhykkeen (*montado*) kuntiin: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (lukuun ottamatta Santa Maria do Castelon taajamaa), Alcoutim, Aljezur (Odeceixen, Bordeiran, Rogilin ja Aljezurin taajamat), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (Odeleiten ja Azinhalin taajamat), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (lukuun ottamatta Caia e S. Pedron taajamaa), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (lukuun ottamatta Melidesin taajamaa), Idanha-a-Nova, Lagos (Bensafrimin taajama), Loulé (Ameixialin, Salirin, Alten, Benafimin ja Querençan taajamat), Marvão, Mértola, Monchique (Monchiquen, Marmeleiten ja Alfercen taajamat), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (lukuun ottamatta Vila Nova de Mil Fontesin ja S. Teotónioin taajamia), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (lukuun ottamatta Santo Andréin taajamaa), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (S. Marcosin, S. Bartolomeu de Messinesin ja Silvesin taajamat), Sousel, Tavira, (Cachopon taajama), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão ja Vila Viçosa. Käytettyjen mausteiden, paikallisten tuotantomenetelmien ja tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien perusteella maantieteellinen alue, jolla tuote jalostetaan, kypsytetään, leikataan ja pakataan, rajoittuu luonnollisella tavalla Bejan kuntaan.

#### 4.4 Alkuperätodisteet:

*Paio de Beja* -makkaraa voidaan valmistaa ainoastaan jalostusalueella sijaitseissa, asianmukaisen toimiluvan omaavissa ja hakijaryhmittymän hyväksymissä jalostuslaitoksissa. Raaka-aine on peräisin Alentejana-rotuisista sioista, jotka on kasvatettu pääosin vapaina rauta- ja korkkitammivyöhykkeellä sijaitsevilla sikatiloilla oloissa, jotka soveltuvat osittain tai kokonaan laajaperäisiin tuotantomenetelmiin. Eläimet merkitään Alentejana-rodun kantakirjaan. Sikojen teurastus ja ruhojen leikkaaminen tapahtuvat hyväksytyissä laitoksissa maantieteellisellä tuotantoalueella. Sikatilat, teurastamot, leikkaamot ja Paio de Bejan tuotantolaitokset on merkittävä hakijaryhmittymän pitämiin rekistereihin, ja niiden toimintaa valvoo riippumaton elin. Näin voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyyttä, koska numeroidulla varmennusmerkkillä varustetun tuotteen alkuperä voidaan todeta kaikissa tuotantovaiheissa tilalta myyntipisteisiin.

#### 4.5 Valmistusmenetelmä:

Makkara valmistetaan Alentejana-rotuisten sikojen kylkilihasta, kinkusta, lavasta ja rasvasta, jotka jauhetaan koneellisesti tai käsin suhteessa 70–90 prosenttia lihaa ja 10–30 prosenttia rasvaa. Jauhamisen jälkeen sekoitetaan liha, rasva ja mausteet, joita on ensin liotettu vedessä tyyppillisen tavan mukaan. Massan annetaan seistä 1–2 päivää kylmähuoneessa, jonka lämpötila ei saa yllittää 10 celsiusastetta ja jonka suhteellinen kosteus on 80–90 prosenttia. Sen jälkeen massa täytetään suolaveen säilöttyyn siansuoleen, ja makkarat tiivistetään ja sidotaan huolellisesti. Makkaroiden täyttämisen jälkeen ne savustetaan vähintään kolmen ja enintään 12 päivän ajan (5–10 päivää kesällä ja 8–12 päivää talvella). Aina alkuperäpaikassa esipakattu tuote pidetään kaupan kokonaisuutena, paloina tai siivuina. Mahdollinen myöhempi pakkaaminen on tehtävä käyttäen asianmukaista vaaratonta ja tuotteen lähikosketuksessa reagoimatonta materiaalia. Pakkaaminen tapahtuu joko normaalipaineisissa, paineeltaan säädellyissä tai alipaineistetuissa tiloissa. Leikkaamisen ja pakkaamisen on tapahduttava ainoastaan maantieteellisellä jalostusalueella, jotta voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyyttä, valvontaa ja sen aistinvaraisten ja mikrobiologisten ominaisuuksien säilyminen muuttumattomina.

#### 4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Merkkejä sianlihan käytöstä ihmisravinnoksi Baixo Alentejossa on todettu jo pronssikautisissa löydöksissä, esimerkiksi haudoissa ja muissa megalittiajan rakennelmissa. Viittauksia sianlihan kulutukseen alueella on olemassa myös 4. vuosisadalta eKr, jolloin alue oli kelttien hallinnassa. Näillä kansoilla oli merkittävä vaikutus Baixo Alentejon väestön ravintotottumusten monipuolistumiseen. Myöhemmin — roomalaisten vallattua alueen — sianlihan kulutus lisääntyi entisestään roomalaisten ruokaperinneiden ansiosta. Valloittajat törmäsivät alueella myös heille uusiin ilmiöihin, kuten tammenterhojen käyttöön sikojen ruokinnassa ja paikallisten yrttien käyttöön elintarvikkeiden valmistuksessa. Ajanlaskumme ensimmäisellä vuosituhannella alueelle saapuivat arabivalloittajat. Koraanin kiellot eivät ilmeisesti kuitenkaan vaikuttaneet paikallisiin tapoihin, ja kyseisen aikakauden merkittävin vaikutus oli mausteiden käytön yleistymisen osana paikallista ruokaperinnettä. Vuosisatojen varrelta on säilynyt lukuisia viittauksia tammenterhoilla ruokittuihin sikoihin, joiden liha sekä tuoreena että säilöttynä on alueen ruokavalion tärkein ainesosa. Eläimet kasvatettiin laajaperäisesti ja toisinaan myös eräänlaisissa yhteissikaloissa (*adúas*), jollaisia tavattiin Alentejossa vielä muutamia vuosia sitten. Sianliha onkin ammoisista ajoista meidän päiviimme saakka ollut olennainen osa Alentejon keittiötä. Tarve säilöä sianlihaa koko vuodeksi johti makkaranvalmistustaidon kehittymiseen, ja Paio de Beja on tärkeä osa tätä perinnettä. Sen yhteys maantieteelliseen alkuperäalueeseen voidaan perustella lyhyesti kolmella tekijällä: valmistuksessa käytettävä liha on peräisin kotoperäiseen rotuun kuuluvista eläimistä; kyseiset eläimet kasvatetaan alueen tammimetsissä; liha käsitellään, jalostetaan ja maustetaan erityisellä tavalla, jonka ansiosta aistinvaraiset ominaisuudet erottavat Paio de Bejan Alentejon muista vastaavista tuotteista.

#### 4.7 Valvontaelin:

Nimi: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA  
Osoite: Av. General Humberto Delgado, N.º 34 1.ª Esq  
P-7000-900 Évora  
Puhelin: (351) 266 76 95 64  
Faksi: (351) 266 76 95 66  
Sähköposti: certialentejo@net.sapo.pt

Valvontaelin on hyväksytty standardin 45011:2001 vaatimukset täyttäväksi.

#### 4.8 Merkintä:

Etiketissä on oltava merkintä ”PAIO de BEJA — Indicação Geográfica Protegida” (suojattu maantieteellinen merkintä) sekä vastaava yhteisön tunnus. Päälysymerkinnöissä on myös oltava varmennusmerkki, jossa on ehdottomasti oltava tuotteen nimi ja sitä vastaava merkintä, valvontaelimen nimi sekä sarjainumero (numeerinen tai alfanumeerinen koodi, jonka avulla voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyyttä).

#### 4.9 Kansalliset vaatimukset: —