

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján

(2006/C 128/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE****Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján****„PAIO DE BEJA”****EK-szám: PT/0230/08.04.2002****OEM () OFJ (X)**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál ⁽¹⁾ beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatnak.

1. A tagállam felelős szerve:

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

2. Csoportosulás:

Név: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL
Cím: Rua Mira Fernandes, n.º 2
Apartado 14
P-7801-901 Beja
Tel.: (351) 284 32 20 51
Fax: (351) 284 32 28 97
e-mail: coopagri.beja@mail.telepac.pt
Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. A termék típusa:

Osztály 1.2. – Húsalapú termékek

4. Termékleírás:

(a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)

4.1. Elnevezés:

„PAIO DE BEJA”

⁽¹⁾ Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

4.2. Leírás:

Alapvetően tölgyfával füstölt kolbász, amely az Alentejana fajtájú sertés hasított testének felaprított részeiből származó húsból és kemény szalonnából készül. A hús- és szalonnadarabokat sóval, csípős paprikapéppel, zúzott száraz fokhagymával, köménymaggal, fűszerpaprikával és borssal ízesítik. A töltelékot sózott natúr sertésbélbe töltik. A kolbász vastag, hengeres, egyenes, 12-20 cm közötti hosszúságú és 6-15 cm közötti átmérőjű. Külseje fényes és enyhén ráncos, színe vörösbe hajló és fehér, állaga félkemény-kemény. A két végén megcsavarva pamutspárgával van megkötve. Vágáskor színe fehér foltokkal tarkított vöröses rózsaszín, a massa tökéletesen egyöntetű állagú, homogén külsejű. A szalonna fehér-gyöngyház színű, fényes, és kellemes ízű. A kolbász kellemes és lágy ízű, enyhén sós, olykor gyengén csípős. Illata kellemes, enyhén füstös.

4.3. Földrajzi terület:

A Paio de Beja feldolgozásra szánt nyersanyaga előállításának földrajzi területe természetesen a tölgyekkel borított övezetekre, vagyis Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (Santa Maria do Castelo község kivételével), Alcoutim, Aljezur (Odeceixe, Bordeira, Rogil és Aljezur községek) Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (Odeleite és Azinhal községek), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (Caia és S. Pedro községek kivételével), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (Melides község kivételével) Idanha-a-Nova, Lagos (Bensafrim község), Loulé (Ameixial, Salir, Alte, Benafim és Querença községek), Marvão Mértola, Monchique (Monchique, Marmeleite és Alferce községek), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (Vila Nova de Mil Fontes és S. Teotónio községek kivételével), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (Santo André község kivételével), Sardeal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines és Silves községek), Sousel, Tavira (Cachopo község), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão e Vila Viçosa településekre korlátozódik. A feldolgozás, érlelés, darabolás és csomagolás földrajzi területe magától értetődően korlátozódik Beja településre, tekintettel a termék különleges összetevőire, a helyi előállítási módszerre és a termék érzékszervi tulajdonságaira.

4.4. A származás igazolása:

A Paio de Beja előállítására kizárólag a megfelelően engedélyezett feldolgozó létesítményekben kerülhet sor, amelyek a feldolgozás területén helyezkednek el és rendelkeznek a termelői csoport engedélyével. Az alapanyag örökzöld tölgyekkel vagy paratölgyekkel beültetett legelőkkel rendelkező és az extenzív vagy félextenzív állattenyésztési módszert alkalmazó állattenyésztő mezőgazdasági üzemekben túlnyomórészt szabad levegőn nevelt, Alentejana fajtájú sertésektől származik. Az állatok az Alentejana fajta tenyésztési főkönyvébe bejegyzésre kerültek. A sertések engedélyezett és az előállítás földrajzi területén található létesítményekben kerülnek levágásra és feldarabolásra. A Paio de Beja előállításában részt vevő mezőgazdasági vállalkozások, a vágást, illetve darabolást végző létesítmények, valamint a feldolgozó üzemek, a termelői csoport megfelelően nyilvántartott tagjai, és átesnek egy független szervezet által végzett ellenőrzésen. Ez a rendszer lehetővé teszi a termék teljes nyomonkövethetőségét, és az állattenyésztetektől egészen az egyes számozott származási igazolással ellátott forgalmazott tételéig bármely fázisban módot ad a termék eredetének igazolására.

4.5. Az előállítás módja:

A kolbászt az Alentejana fajtájú sertéskaraj, -comb és -lapocka húsból és szalonnájából állítják elő, géppel vagy kézzel felaprítva, 70-90 %-ban sovány és 10-30 % arányban zsíros összetevőkből. A felaprított húst és a szalonnát az előzőleg vízben áztatott fűszerekkel – ami a régió jellegzetessége – összekeverve egy tálba teszik. A keveréket egy-két napig 10 °C alatti hőmérsékletű, hozzávetőlegesen 80/90 %-os relatív páratartalmú hűtött helyiségekben pihentetik. Pihentetés után sós lében tartósított disznóbélbe töltik, ügyelve arra, hogy a kolbász megfelelően feszes legyen és szorosan meg legyen kötözve. A töltés műveletét követően a füstölésre kerül sor, ami legkevesebb 3, de legfeljebb 12 napig tart (5-10 nap nyáron és 8-12 nap télen). Forgalomra hozatalára egészben, darabokban vagy szeletelve, mindig eredetileg előrecsomagolva kerül sor. A csomagolási művelet során megfelelő, a termékre ártalmatlan és semleges anyagokat használnak, normál, szabályozott légköri viszonyok mellett vagy vákuumban. A darabolás és a csomagolás műveleteit kizárólag a feldolgozás földrajzi területén belül lehet végrehajtani, hogy ne fordulhasson elő a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés lehetetlenné tétele, valamint a termék ízbeli és mikrobiológiai tulajdonságainak bárminemű elváltozása.

4.6. Kapcsolat:

A sertéshús emberi táplálékként való fogyasztásáról a Baixo Alentejo vidéken a bronzkorból származó leletek tanúskodnak, nevezetesen kőoszlopok és egyéb megalitikus emlékek közelében. A sertéshús fogyasztására vonatkozóan szintén vannak utalások a régióban az i.e. IV. sz.-ból, a kelta uralom időszakából. Ez a nép jelentős módon hozzájárult Baixo Alentejo étkezési szokásainak differenciálódásához. Később, a régió rómaiak általi meghódítását követően a római hagyományra való tekintettel tovább erősödött a sertéshús fogyasztásának szokása. Ezek a hódítók itt új módszerekkel találkoztak: a makkon hízlalt sertéssel és a helyi fűszernövényeknek felhasználásával az ételek készítésében. A Kr. utáni első ezredfordulót a muzulmán hódítók érkezése jellemezte. A Korán tiltásai azonban úgy tűnik, nem befolyásolták a helyi lakosságot. Ennek az időszaknak a legfontosabb hozadéka a fűszerek bevezetése a helyi konyhaművészetbe. Az évszázadok során számos utalás van a tölgyerdők makkjával hízlalt sertések jelenlétére, amelyeknek húsa frissen vagy tartósítva a legnépszerűbb a régióban. Az állatokat extenzív tartásban nevelték és néha az „adúas”-okban, vagyis közösségi karámokban, melyek néhány évvel ezelőttig még léteztek az Alentejo vidékén. A sertés tehát az antikvitástól egészen napjainkig mindig egyedülállóan fontos szerepet töltött be az Alentejo vidékének étkezési kultúrájában. A sertéshús egész évre szóló tartósításának szükségessége vezetett a szalámi- és kolbászfélék készítésének kialakulásához és fejlődéséhez, amelynek a Paio de Beja egyik jelentős produktuma. Összefoglalva, a Paio de Beja kapcsolata a régióval három alapvető elemre nyugszik: a felhasznált hús autokton fajtától származik; ez a fajta a régió tölgyeseiben nevelkedik; a húst különleges fűszerekkel ízesítik, és mind megjelenését tekintve, mind érzékszervi tulajdonságai által különbözik az Alentejo vidékének egyéb kolbász- és szalámiféleségeitől.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA
Cím: Av. General Humberto Delgado, N.º 34 1.ª Esq
P-7000-900 Évora
Tel.: (351) 266 76 95 64
Fax: (351) 266 76 95 66
e-mail: certialentejo@net.sapo.pt

A Certialentejo-t a 45011:2001 szabvány előírásainak megfelelőként elismerték

4.8. Címkézés:

A címkén kötelezően fel kell tüntetni a „PAIO de BEJA – Oltalom alatt álló földrajzi jelzés” feliratot és a vonatkozó közösségi logót. A címkén szintén fel kell tüntetni a hiteles származási igazolást, ami kötelezően tartalmazza a termék nevét és a vonatkozó feliratot, a felügyeleti szervet és a sorozatszámot (a termék nyomkövethetőségének numerikus vagy alfanumerikus kódját).

4.9. Nemzeti előírások: –