

## II

(Comunicazioni)

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI E DAGLI ORGANI  
DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE

**Pubblicazione di una domanda a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari**

(2007/C 89/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro un termine di sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

SCHEDA RIEPILOGATIVA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO**

**«CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO» o «CARNE DE PORCO TRANSMONTANO»**

**N. CE:PT/PDO/005/0457/20.04.2005**

**DOP ( X ) IGP ( )**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

1. Servizio competente dello stato membro:

Nome: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
Indirizzo: Av. Afonso Costa, n.º3  
P-1949-002 Lisboa  
Telefono: (351) 21 844 22 00  
Fax: (351) 21 844 22 02  
E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. Associazione:

Nome: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara  
Indirizzo: Edifício da Casa do Povo  
Largo do Toural  
P-5320-311 Vinhais  
Telefono: (351) 273 771 340  
Fax: (351) 273 770 048  
E-mail: ancsb@bisaro.info  
Composizione: Produttore/Trasformatore ( X ) Altro ( )

<sup>(1)</sup> GUL 93 del 31.3.2006, pag. 12.

3. *Tipo di prodotto:*

Classe 1.1 — Carni fresche (e frattaglie)

4. *Disciplinare:*

(sintesi dei requisiti di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006)

4.1. Nome: «Carne de Bísaro Transmontano» o «Carne de Porco Transmontano»

4.2. Descrizione: Carne ottenuta dalla macellazione di suinetti o dal sezionamento di carcasse di suini di razza «bísara», allevati con sistema semi-estensivo tradizionale e nutriti con prodotti e sottoprodotti dell'agricoltura locale. I capi macellati in età non superiore a 45 giorni (suinetti) hanno un peso massimo di carcassa di 12 kg; la carne presenta poche venature, il muscolo è piuttosto succulento e tenero, il grasso bianco ed omogeneo, consistente, non essudativo e con testura tenera. Gli animali (maschi castrati o femmine) macellati a partire da otto mesi hanno un peso minimo di carcassa di 60 kg, corrispondono alle categorie R, O o P (della tabella di classificazione EUROP); il muscolo è rosso chiaro, il grasso è rosato, la carne non molto grassa, abbastanza venata, molto succulenta e di consistenza compatta. Questa carne, cotta alla griglia, ha un sapore assai caratteristico, legato al metodo di produzione e al tipo di alimentazione dell'animale.

4.3. Zona geografica: Tenuto conto del metodo di produzione tradizionale, del patrimonio di conoscenze in materia di allevamento ed alimentazione degli animali, della composizione del suolo e delle imprescindibili condizioni pedoclimatiche, la zona di produzione (in cui i maiali nascono, sono allevati, messi all'ingrasso, macellati, e le carni sezionate, tagliate in pezzi e confezionate) della carne del «porco Transmontano» è circoscritta ai comuni di Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso e Vinhais nel distretto di Bragança ed ai comuni di Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar e Vila Real nel distretto di Vila Real. L'alimentazione di questi animali è costituita di prodotti provenienti dalla stessa zona geografica, salvo alcuni alimenti composti completi, utilizzati esclusivamente per nutrire le scrofe da riproduzione e che, in linea di massima, non costituiscono più del 5 % della loro alimentazione annuale.

4.4. Prova dell'origine: Le aziende agricole, gli impianti di macellazione, sezionamento, taglio e condizionamento devono essere provvisti di licenza, devono essere autorizzati dall'associazione di produttori previo parere dell'organismo di controllo e devono essere ubicati nella zona delimitata indicata. L'intero processo produttivo, dall'azienda agricola che produce la materia prima sino al punto di vendita del prodotto, è assoggettato ad un rigoroso sistema di controllo che permette di assicurare la tracciabilità completa del prodotto. Il marchio di certificazione apposto su ciascuna carcassa e su ciascun taglio è numerato e consente pertanto una tracciabilità completa fino all'azienda agricola di origine. La prova d'origine può essere ottenuta in qualsiasi momento e lungo tutta la catena produttiva grazie al numero di serie presente obbligatoriamente nel marchio di certificazione.

4.5. Metodo di ottenimento: L'allevamento è basato su metodi ancestrali e tradizionali di produzione, praticati nella regione e tramandata di generazione in generazione. Le aziende agricole debbono disporre di spazi sufficienti da utilizzare per la produzione degli alimenti destinati agli animali e da adibire a pascoli e a zone in cui i suini possono muoversi liberamente. I maiali vengono tenuti in stalla soltanto durante l'inverno. Nei mesi di ottobre e novembre gli allevatori portano gli animali nei castagneti per approfittare delle castagne cadute al suolo. L'alimentazione, diversificata e dipendente dai raccolti annuali, è basata su una mescolanza di cereali (generalmente frumento, granturco, segale, avena), fornita nell'arco dell'anno ma integrata con zucche, rape, patate, barbabietole, frutta varia, granturco verde, cavoli, cereali mietuti verdi, foraggi verdi e castagne). Dopo la macellazione si devono custodire le carcasse a 7 °C (+/- 1 °C) per almeno 24 ore, procedendo poi al loro graduale raffreddamento fino a 2 °C. Non è consentito il congelamento fino al momento della vendita al consumatore. Il pH della carne è di 5,95 sino a 45 minuti dopo la macellazione e di 5,56 24 ore dopo. Al momento della macellazione la carne può presentarsi, dal punto di vista commerciale e indipendentemente dall'età dell'animale al momento della macellazione, sotto due forme distinte:

- come carcasse o semi-carcasse, contrassegnate e identificate mediante l'apposizione di un marchio non falsificabile e indelebile, su cui è indicata la denominazione d'origine, nonché di un marchio di certificazione;
- in pezzi interi o tagliati, confezionati in materiali idonei al contatto con il prodotto, in atmosfera normale, controllata o sottovuoto, debitamente etichettata e corredata di marchio di certificazione, non falsificabile ed indelebile.

La macellazione, il sezionamento, il taglio e il condizionamento possono essere eseguiti unicamente negli impianti debitamente autorizzati e ubicati nella zona geografica di produzione in quanto questi maiali sono di dimensioni notevolmente superiori a quelle dei suini di altre razze e presentano una conformazione completamente diversa; ciò rende necessario disporre, all'interno degli stabilimenti di macellazione, di varie attrezzature anch'esse di maggiori dimensioni. Occorre anche munire gli impianti di flambatrici in grado di eseguire la flambatura dei suini anziché la normale scottatura. La particolare natura delle carcasse fa sì che il sezionamento e il taglio in pezzi siano effettuati da professionisti specializzati, in grado di trarne il massimo profitto sotto il profilo commerciale e, al tempo stesso, di tagliare i pezzi in modo che i singoli tagli presentino il tipico aspetto marmorizzato conferito dal grasso contenuto all'interno della carne la quale, al tempo stesso, presenta poco grasso in superficie. Considerati i quantitativi prodotti, i professionisti specializzati nel sezionamento di queste carcasse si trovano soltanto nella regione di origine.

Alle fasi del sezionamento e del taglio segue l'immediato condizionamento della carne onde evitarne sia l'irrancidimento ed altre reazioni chimiche — soprattutto a causa del contenuto di grasso — sia alterazioni microbiologiche, qualora la carne non venga immediatamente protetta e adeguatamente raffreddata, sia l'alterazione del suo pH che è superiore alla norma.

D'altra parte, per garantire che le caratteristiche fisiche e sensoriali della carne rimangano intatte, la carne di «porco transmontano» è sistematicamente valutata da specialisti prima di essere imballata nelle confezioni destinate al consumatore finale. La valutazione si concentra segnatamente sul grado di freschezza e sulla presenza di marmorizzazione nei tagli; i pezzi non rispondenti ai requisiti vengono ritirati.

- 4.6. Legame: Varie sculture zoomorfiche e i riferimenti a questi animali che si possono trovare in numerosi registri municipali della regione, relativi alle imposte sui maiali e sui prodotti da essi ottenuti, dimostrano l'importanza che da innumerevoli anni l'allevamento di suini riveste nella regione. L'allevamento di suini di razza «bísara» assume un'importanza determinante sia per il mantenimento dei sistemi produttivi tradizionali sia per l'economia di tipo «familiare» delle piccole aziende. Gli animali, allevati con sistema estensivo sono particolarmente ben adattati al carattere prettamente rurale della regione, al clima rigido ed agli alimenti del posto. La conformazione della carcassa, la quantità e la distribuzione del grasso insieme al gusto e all'aroma della carne sono direttamente legati all'allevamento e all'alimentazione degli animali, in particolare al fatto che essi si nutrono anche di castagne. Riassumendo: il rapporto del prodotto con la regione si basa sul fatto che si tratta di una razza autoctona, sulle condizioni pedoclimatiche esistenti, sul tipo di allevamento e sull'alimentazione a base di prodotti locali, tutti elementi che concorrono a conferire alla carne proveniente da questi animali caratteristiche organolettiche proprie e riconosciute.

4.7. Organismo di controllo:

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

Indirizzo: Av. 25 de Abril, 273 S/L  
P-5370-202 Mirandela

Telefono: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

E-mail: tradição-qualidade@clix.pt

L'azienda Tradição e Qualidade è stata riconosciuta conforme ai requisiti della norma 45011:2001

- 4.8. Etichettatura: A prescindere dalla forma di presentazione e di condizionamento, in ogni taglio o carcassa, oltre alle diciture imposte dalla normativa generale, figura obbligatoriamente la dicitura «Carne de Bísaro Transmontano — Denominação de Origem Protegida» o «Carne de Porco Transmontano — Denominação de Origem Protegida». Sulla carne, una volta condizionata, figura anche il corrispondente logo comunitario ed il logo che caratterizza i prodotti di Vinhais, il cui modello è riportato in appresso. L'etichettatura deve inoltre riportare il marchio di certificazione, in cui figura obbligatoriamente il nome del prodotto e la relativa dicitura, il nome dell'organismo di controllo e il numero di serie.

