

ALTRI ATTI

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 e alimentari

(2007/C 308/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla registrazione a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio. 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

«PRESUNTO DE SANTANA SERRA» o «PALETA DE SANTANA DA SERRA»

N. CE: PT/PGI/005/0439/24.11.2004

DOP () IGP (X)

Nella presente scheda riepilogativa sono contenuti a fini informativi i principali elementi del disciplinare.

1. Servizio competente dello Stato membro:

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

2. Associazione richiedente:

Nome: ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano
Indirizzo: 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
Composizione: Produttori/trasformatori (X) altro ()

3. Tipo di prodotto:

Classe 1.2: Prodotti a base di carne (riscaldati, salati, affumicati ecc.)

4. Disciplinare

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. *Nome:* «Presunto de Santana da Serra» o «Paleta de Santana da Serra»

4.2. *Descrizione:* «Presuntos» o «paletas», ottenuti rispettivamente a partire dalle cosce e dalle spalle di suini di razza «alentejana» (ad eccezione dei riproduttori), secondo regole di allevamento ben precise, macellati fra i 12 e i 24 mesi di età, iscritti nel *Livro Genealógico Português de Suínos — Secção Raça Alentejana* (registro genealogico portoghese dei suini — sezione razza «alentejana») e che sono sottoposti, secondo modalità particolari e ben definite, ad operazioni di salagione, post-salagione, essiccazione/maturazione, invecchiamento, taglio e condizionamento.

Il «presunto» è costituito dall'arto posteriore sezionato a livello della sinfisi ischio-pubica, la «paleta», invece, dall'arto anteriore del maiale. In questa descrizione delle basi anatomiche e muscolari del «presunto» e della «paleta» occorre tenere conto del fatto che le masse muscolari sono racchiuse in uno strato di grasso. Forma e aspetto esterno: taglio arrotondato nel «presunto» ed ovaleggiante o arrotondato nella «paleta», con cotenna esterna e con mantenimento dell'estremità podale. Il peso è superiore a 5 kg nel caso del «presunto» e superiore a 3,5 kg nel caso della «paleta». Al taglio, la fetta presenta un colore rosso scuro ed una superficie oleosa, brillante, marmorizzata e con infiltrazioni di grasso muscolare. La consistenza è morbida e poco fibrosa. Il grasso ha un aspetto morbido, fluido e brillante, è di colore bianco perlaceo ed ha un sapore gradevole. Il gusto è poco salato e poco piccante, persistente, intenso e gradevole. L'aroma, gradevole, è di «montanha». A causa delle caratteristiche della loro zona di produzione, denominata «montanha», i «presuntos» e le «paletas» di Santana da Serra presentano, quindi, consistenza e sapore più rustici e spiccati rispetto a quelli prodotti nelle pianure dell'Alentejo.

4.3. *Zona geografica:* La zona geografica di produzione delle materie prime (di nascita, allevamento e ingrasso degli animali, di macellazione, sezionamento e ottenimento di cosce e zampe) è naturalmente definita dal «montado» e dalla presenza di aziende agricole che possono, quindi, praticare l'allevamento denominato «montanha» nonché dalle norme specifiche relative alla macellazione, al sezionamento e all'ottenimento di cosce e spalle di suini di razza «alentejana». La zona geografica comprende i seguenti comuni e *freguesias* (località): Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (salvo la *freguesia* di Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (*freguesias* di Odeceixe, Bordeira, Rogil e Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (*freguesias* di Odeleite e Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (salvo la *freguesia* di Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (salvo la *freguesia* di Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (*freguesia* di Bensafrim), Loulé (*freguesias* di Ameixial, Salir, Alte, Benafim e Querença), Marvão, Mértola, Monchique (*freguesias* di Monchique, Marmeleite e Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (salvo le *freguesias* di Vila Nova de Mil Fontes e S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (salvo la *freguesia* di Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (*freguesias* di S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines e Silves), Sousel, Tavira, (*freguesia* di Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão e Vila Viçosa.

La zona geografica di trasformazione (produzione, taglio, affettatura e condizionamento) è naturalmente circoscritta alle *freguesias* di Santana da Serra, Garvão, Ourique, Panóias, Santa Luzia e Conceição, del comune di Ourique, a causa delle condizioni microclimatiche specifiche, di montagna, che vi regnano e che sono assolutamente diverse da quelle delle pianure dell'Alentejo. Le differenze di altitudine, temperatura, ed umidità in queste *freguesias* fanno sì che il modo di produzione sia diverso, segnatamente in termini di taglio dei pezzi e di tempi di salagione, maturazione e stagionatura. I prodotti preparati nelle suddette *freguesias* hanno caratteristiche organolettiche anch'esse diverse, presentano un taglio più arrotondato, sono più scuri al taglio, hanno consistenza meno tenera e meno succosa, un sapore meno delicato e meno piccante nonché un aroma meno dolce e delicato.

4.4. *Prova dell'origine:* I suini di razza «alentejana» debbono obbligatoriamente essere nati ed essere stati allevati in aziende zootecniche registrate e controllate. Alla nascita gli animali sono iscritti nel corrispondente registro. La macellazione, il sezionamento, la trasformazione, il taglio e il condizionamento possono essere effettuati unicamente in impianti riconosciuti allo scopo dall'ente di gestione, ubicati nelle zone geografiche sopra elencate e soggetti a controlli. L'autorizzazione è conferita soltanto dopo aver verificato le condizioni di produzione e di fabbricazione, segnatamente per quanto riguarda l'origine, il modo di ottenimento e le caratteristiche delle materie prime adoperate nonché le condizioni di trasformazione, taglio, affettatura, condizionamento e le caratteristiche del prodotto finale. Esistono disciplinari e norme di controllo che si applicano all'intera filiera produttiva e a tutti gli operatori che vi prendono parte.

Esiste anche un sistema completo di tracciabilità, messo in atto dagli stessi produttori, il quale permette di identificare l'intero circuito produttivo, dalla materia prima al prodotto finito (sistema cosiddetto «da Mesa ao Montado» — dalla tavola al querceto) e di risalire, a partire dal numero del marchio di certificazione apposto sui pezzi interi o sulle confezioni degli affettati, fino al numero di identificazione degli animali.

Al termine del processo di produzione potranno sfoggiare il marchio di certificazione, il logotipo e il nome «Presunto de Santana da Serra — IGP» o «Paleta de Santana da Serra — IGP» i prodotti che rispondono all'insieme dei requisiti previsti dal disciplinare e che sono stati sottoposti ad azioni di verifica appropriate e documentate, ovvero controlli, test di laboratorio ed esame da parte di un *panel* di assaggiatori.

- 4.5. *Metodo di ottenimento:* I suini di razza «alentejana» sono allevati secondo sistemi di produzione estensivi e semi-estensivi consistenti principalmente in un regime di allevamento all'aria aperta, con un minimo di 40 lecci/querce da sughero per ettaro ed una densità massima di un maiale per ettaro di «montado». L'alimentazione degli animali avviene per lo più in campo aperto, in regime estensivo, e si compone di resti e sottoprodotti di cereali, erbe, leguminose (piselli e vecce, ad esempio) nonché di piccoli mammiferi ma anche di uccelli, uova, rettili, molluschi, lombrichi, ecc., come è tipico degli animali onnivori. Soltanto in situazioni di penuria alimentare nei campi, e soltanto in questi casi, può essere somministrato agli animali un supplemento proveniente dall'esterno della regione, la cui composizione è adattata e che non può rappresentare più del 30 % del loro regime alimentare. Gli animali passano sempre attraverso la fase di ingrasso. Si tratta di un periodo variabile da 60 a 90 giorni di alimentazione in regime di pascolo (con ghiande ed altri alimenti del «montado»); gli animali debbono obbligatoriamente ingrassare di almeno 3 *arrobe* (45 chili) grazie a questa alimentazione. I maiali sono macellati ad un'età compresa fra i 12 e i 24 mesi e sono accettate soltanto le carcasse il cui peso minimo è di 90 kg. Le cosce e le spalle sono contrassegnate individualmente mediante l'apposizione di un cartellino numerato. Questi pezzi debbono pesare come minimo 7,5 kg e 5 kg rispettivamente per i «presuntos» e per le «paletas» e conservare l'estremità podale. In funzione del peso delle cosce e delle spalle, si può autorizzare la riduzione dello strato di grasso subcutaneo. Il processo di trasformazione delle cosce e delle zampe, basato su metodi locali, leali e costanti, fondati sulle conoscenze e competenze delle popolazioni locali, passa attraverso varie tappe nettamente identificate: taglio, salagione, lavaggio, postsalagione (asciugatura), essiccazione/maturazione e invecchiamento. È durante questo processo che i «presuntos» e le «paletas» acquistano lentamente e progressivamente l'aspetto, il colore, l'aroma e la consistenza che ne fanno dei prodotti davvero speciali e unici.

Parametri tecnologici di fabbricazione

| | Presunto de Santana da Serra | Paleta de Santana da Serra |
|---------------------------|--|--|
| Salagione | | |
| Durata | Da 1 giorno a 1,5 giorni per kg di coscia fresca | Da 1 giorno a 1,5 giorni per kg di spalla fresca |
| Temperatura | Da 0 a 5 °C | Da 0 a 5 °C |
| Umidità | Dall'80 al 90 % | Dall'80 al 90 % |
| Lavaggio e sgocciolamento | | |
| Durata | Da 1 a 3 giorni | Da 1 a 3 giorni |
| Temperatura | | |
| Postsalagione | | |
| Durata | Da 45 a 60 giorni | Da 30 a 45 giorni |
| Temperatura | Da 3 a 5 °C | Da 3 a 5 °C |
| Umidità | Minimo dell'80 % | Minimo dell'80 % |
| Essiccazione/maturazione | | |
| Durata | Da 4 a 5 mesi minimo | Da 2 a 3 mesi minimo |
| Temperatura | Condizioni naturali di temperatura e di umidità | Condizioni naturali di temperatura e di umidità |
| Umidità | | |

| Parametri tecnologici di fabbricazione | | |
|--|---|---|
| | Presunto de Santana da Serra | Paleta de Santana da Serra |
| Invecchiamento | | |
| Durata | 6 mesi minimo | 3 mesi minimo |
| Temperatura | Condizioni naturali di temperatura e di umidità | Condizioni naturali di temperatura e di umidità |
| Umidità | | |

I «presuntos» e le «paletas de Santana da Serra» possono essere commercializzati interi, in pezzi o a fette, con o senza osso. Il taglio e/o l'affettatura dei pezzi nonché il disossamento possono essere effettuati soltanto negli impianti ubicati nella zona geografica delimitata di produzione, visto che queste operazioni poggiano su conoscenze e competenze specifiche che tengono conto del formato particolare di ogni singolo pezzo nonché della delicatezza degli aromi e della complessità dei sapori. La selezione di ciascun pezzo per il taglio e l'affettatura è preceduta dalla scelta, effettuata da specialisti della regione, i quali ne determinano il punto ottimale di maturazione, e costituisce l'oggetto di un test organolettico a cura di un assaggiatore esperto e formato in materia. Egli procederà, servendosi di strumenti appropriati, ad un'analisi sensoriale approfondita del prodotto e decide se inviarlo o meno al taglio. Affinché ogni pezzo produca un elevato rendimento economico, il taglio può essere effettuato soltanto da specialisti altamente formati, in grado di procedere a tagli eccellenti, tali da sfruttare integralmente i muscoli dei singoli pezzi in modo da ottenere fette estremamente sottili che consentono di potenziare tutto il valore organolettico del prodotto. Il grasso di questi pezzi — caratterizzato fra le altre cose da un sapore, un aroma, un colore ed una brillantezza del tutto particolari — si deteriora facilmente se è esposto all'aria oppure a temperature elevate. Questa somma di elementi fa sì che le operazioni descritte debbano avere luogo in stabilimenti adeguati, sia dal punto di vista microbiologico sia dal punto di vista della temperatura e dell'umidità, in modo che il prodotto mantenga inalterata la delicatezza del suo sapore e possa essere immediatamente confezionato onde evitare qualsiasi esposizione eccessiva all'aria. Occorre aggiungere poi che queste operazioni sono accompagnate da test organolettici effettuati, di nuovo, da personale appositamente formato. L'obiettivo di queste misure è garantire la tracciabilità completa del prodotto senza snaturarlo — soprattutto per quanto riguarda le sue peculiarità sensoriali — allo scopo di non ingannare il consumatore bensì di offrirgli un prodotto frutto di metodi genuini e preparato nella sua regione di origine nonché permettere, al tempo stesso, il controllo dell'intero circuito produttivo.

- 4.6. *Legame*: I «presuntos» e le «paletas de Santana da Serra» sono prodotti in una regione caratterizzata da suoli poveri e da un clima particolarmente caldo e secco d'estate ma freddo e secco d'inverno. L'unica flora che vi resiste e da cui si può trarre un vantaggio economico sono il querceto («montado») di sugheri/lecci e la vegetazione del sottobosco. Il maiale di razza «alentejana» è l'animale che meglio si adatta alle condizioni naturali esistenti poiché è possibile allevarlo all'aperto ed alimentarlo principalmente con prodotti naturali del «montado» (segnatamente erbe, ghiande, cereali e leguminose, piccoli animali), nell'ambito di un sistema specifico denominato «montanheira».

Tale tipo di allevamento e di alimentazione conferisce alla carne di questo maiale particolari caratteristiche qualitative sia dal punto di vista dei muscoli che del grasso.

La particolare situazione climatica di Santana da Serra ha determinato lo sviluppo di conoscenze anch'esse particolari che permettono un'essiccazione naturale dei pezzi ottenuti in seguito al sezionamento del maiale, senza ricorrere ad affumicatura o ad altri fattori esterni se si fa eccezione per la semplice aggiunta di sale e comporta, inoltre, alcune peculiarità relative:

- al taglio e modi di preparazione dei pezzi,
- alla durata della salagione,
- alla durata delle varie fasi tecnologiche.

Per queste ragioni, i «presuntos» e le «paletas» di Santana da Serra presentano un taglio più arrotondato, sono più scuri al taglio, hanno consistenza meno tenera e meno succosa, il sapore è meno delicato e meno piccante e l'aroma è meno dolce e delicato rispetto agli altri «presuntos» prodotti in zone più basse, nelle pianure alentejane in generale.

Questi prodotti riflettono le condizioni più agresti e montagnose di Santana da Serra e, pertanto, presentano consistenza e sapore più rustici e spiccati rispetto a quelli più dolci delle pianure dell'Alentejo.

Oltre alle caratteristiche organolettiche già segnalate e che legano tale prodotto alla regione d'origine, occorre sottolineare che la fama di cui gode è tale da far sì che possa figurare nello stemma della casa del popolo di Santana da Serra nonché negli stemmi di altre *freguesias* che fanno parte della zona geografica.

Il legame tra il prodotto e la regione si basa altresì sui fattori elencati in appresso.

Fattori storici: Esistono degli scritti risalenti al 1310 e al 1320 che fanno riferimento alla preoccupazione del re, D. Diniz, noto come il «Lavrador», di preservare i querceti di Ourique. Una legge del 1699 fissa le modalità di sfruttamento dei querceti e l'importo dei tributi da versare al re in funzione del numero di maiali allevati nei querceti reali. Ancora all'inizio del XX secolo si assumevano guardie per proteggere i querceti dai ladri di ghiande. Sono istruttivi anche i racconti degli anziani che, descrivendo l'importanza del mercato di Garvão si ricordano di «... persone che acquistavano 100 grammi di salsiccia e mezzo chilo di lardo mentre i prosciutti erano destinati ai portafogli più riforniti». Il prezzo del prosciutto prodotto nella regione arrivava, nel mese di gennaio 1928, a 16 PTE (ossia 0,08 EUR), somma non trascurabile per l'epoca. Esistono ancora registri degli anni cinquanta che menzionano le imposte pagate dalle piccole salumerie artigianali del comune di Ourique.

Condizioni edafo-climatiche: Coperto da una vegetazione xerofita, il paesaggio è caratterizzato da una zona pianeggiante (nella parte settentrionale del comune) e da querceti densi di querce da sughero e lecci. La località di Santana da Serra (situata nella parte meridionale del comune) si situa nei contrafforti della Serra do Caldeirão. Le caratteristiche topografiche consentono di proteggere la zona delimitata di trasformazione dai danni che il vento può arrecare. Questo fattore contribuisce in modo inequivocabile a favorire le condizioni ottimali di produzione di prosciutti, spalle, lombate ed altri prodotti di salumeria. L'influenza della Serra do Caldeirão determina un clima specifico nella zona. La temperatura media dell'aria è dell'ordine di 15-16 °C; la media delle temperature minime oscilla fra 4,6 e 14,7 °C mentre la media delle massime è compresa fra 13,8 e 32,2 °C rispettivamente nei mesi più freddi e in quelli più caldi. Ciò dimostra la netta differenza rispetto all'Alentejo nel suo insieme.

Umani: Esistono abitudini proprie per il consumo di questi prodotti che non vengono mai cotti. In tempi antichi il consumo di «presuntos» e di «paletas de Santana da Serra» era riservato ad occasioni di festa ed a regali di prestigio.

4.7. Organismo di controllo:

Nome: Agricert — Certificação de Produtos Alimentares, Lda
Indirizzo: 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

L'Agricert è stata riconosciuta conforme ai requisiti della norma 45011:2001.

- 4.8. *Etichettatura:* Sull'etichetta figurano obbligatoriamente le diciture: «Presunto de Santana da Serra IGP» o «Paleta de Santana da Serra — IGP» ed il rispettivo logotipo comunitario. Sull'etichetta figura anche il marchio di certificazione il quale contiene obbligatoriamente il nome del prodotto e la rispettiva menzione, il nome dell'organismo di controllo e il n. di serie (codice numerico o alfanumerico che consente la tracciabilità del prodotto). Sulla cotenna del «Presunto de Santana da Serra» e della «Paleta de Santana da Serra» è impresso il marchio a fuoco rappresentato in appresso. Trattasi dell'emblema dell'Ordine di Santiago, segno antico di appartenenza delle *freguesias* che costituiscono oggi la zona geografica di trasformazione dei prodotti.

