

II

(Informacija)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ IR ORGANŲ INFORMACIJA

KOMISIJA

Įregistravimo paraiškos paskelbimas pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2007/C 89/07)

Šis paskelbimas suteikia teisę užprotestuoti paraišką pagal Reglamento (EB) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7 straipsnį. Pranešimai apie prieštaravimus turi būti perduoti Komisijai per šešis mėnesius nuo šio paskelbimo datos.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO“ ARBA „CARNE DE PORCO TRANSMONTANO“

EB Nr.: PT/PDO/005/0457/2005 04 20

SKVN (X) SGN ()

Šioje santraukoje informavimo tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. *Kompetentinga valstybės narės įstaiga:*

Pavadinimas: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adresas: Av. Afonso Costa, n.º3
P-1949-002 Lisboa
Telefonas (351) 21 844 22 00
Faksas (351) 21 844 22 02
El. paštas idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Grupė:*

Pavadinimas: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara
Adresas: Edifício da Casa do Povo
Largo do Toural
P-5320-311 Vinhais
Telefonas (351) 273 771 340
Faksas (351) 273 770 048
El. paštas ancsub@bisaro.info
Sudėtis: gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kiti ()

(¹) OLL 93, 2006 3 31, p. 12.

3. Produkto grupė:

1.1 klasė — šviežia mėsa ir subproduktai

4. Specifikacija:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

4.1. Pavadinimas: „Carne de Bísaro Transmontano“ arba „Carne de Porco Transmontano“

4.2. Aprašymas: Mėsa gaunama paskerdus paršelius arba supjausčius *Bísaro* veislės kiaulių, užaugintų taikant tradicinę pusiau ekstensyvios gyvulininkystės sistemą ir šertų vietos žemės ūkio produktais bei subproduktais, skerdenas. Iki 45 gyvenimo dienos paskerstų gyvulių (paršelių) skerdenos sveria iki 12 kg, mėsa yra šiek tiek marmurinės spalvos, raumenys pakankamai sultingi ir vienalyčiai, riebalai balti ir lygūs, tvirti, nesisunkiantys, o struktūra lygi. Aštuonių mėnesių sulaukusių paskerstų gyvulių (kastruoti patinai arba patelės) skerdenos sveria daugiau kaip 60 kg ir yra klasifikuojamos R, O arba P, raumenys šviesiai raudoni, o riebalai rausvi, mėsa nelabai riebi, šiek tiek sluoksniuota, labai sultinga ir vienalytė, o struktūra tvirta. Kepta mėsa yra ypatingo skonio, kuris priklauso nuo gamybos būdo ir gyvulių pašarų tipo.

4.3. Geografinė vietovė: Dėl tradicinio gamybos būdo, žinojimo kaip prižiūrėti ir šerti gyvulius, dirvožemio sandaros ir reikalingų klimato sąlygų, „Carne de porco Transmontano“ gamybos teritorija (gimimas, auginimas, penėjimas, skerdimas, pjaustymas, smuklus pjaustymas ir pakavimas) apima Bragança apskrities 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 ir Vinhais savivaldybes ir Vila Real apskrities Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar ir Vila Real savivaldybes. Pašarai gaminami geografinėje vietovėje, išskyrus kai kuriuos visaverčius kombinuotuosius pašarus, išskirtinai naudojamus veislinėms paršavedėms šerti, kurie paprastai nesudaro daugiau kaip 5 % per metus sunaudojamo pašaro.

4.4. Kilmės įrodymas: Ūkiai, skerdyklos, perdrėbimo, pjaustymo ir pakavimo įmonės turi turėti veiklos licencijas, kurias suteikia susivienijimas, gavęs kontrolės ir sertifikavimo įstaigos (KSI) išvadą, ir būti įsisteigusios pirmiau apibrėžtoje teritorijoje. Visas gamybos procesas nuo pirminę žaliavą gaminančio ūkio iki produkto pardavimo vietos yra griežtai kontroliuojamas siekiant užtikrinti produkto atsekamumą. Kiekviena skerdena ar jos dalis yra pažymėta numeruotu sertifikavimo ženklu, pagal kurį galima vykdyti atsekamumą iki žemės ūkio įmonės. Kilmės įrodymą galima gauti bet kuriuo momentu bet kuriame gamybos etape pagal serijos numerį, kuris yra privaloma sertifikavimo ženklo dalis.

4.5. Gamybos būdas: Gyvuliai auginami taikant tradicinius senovinius auginimo metodus, kurie buvo taikyti regione ir perduodami iš kartos į kartą. Ūkiai privalo turėti pakankamus žemės plotus, kad galėtų gaminti pašarus gyvuliams, arba pievas ganykloms. Į tvartus gyvuliai uždaromi tik žiemą. Spalio ir lapkričio mėnesiais augintojai gyvulius varo į kaštainių plantacijas, kad jei galėtų būti nukritusius kaštainius. Šeriama įvairiai, pašaras priklauso nuo tų metų derliaus, o jo pagrindą sudaro javų mišinys (dažniausiai kviečiai, kukurūzai, rugiai ir avižos), teikiamas ištisus metus ir papildomas moliūgais, ropėmis, bulvėmis, burokais, įvairiais vaisiais, šviežiais kukurūzais, kopūstais, džiovintais pašarais ir kaštainiais. Po skerdimo skerdenos turi būti laikomos 7 °C (+/- 1 °C) temperatūroje bent 24 valandas, kad pamažu atvėstų iki 2 °C. Skerdenas draudžiama užšaldyti iki pardavimo vartotojui momento. Mėsos pH yra 5,95 praėjus 45 minutėms po skerdimo ir 5,56 praėjus 24 valandoms. Nepriklausomai nuo paskersto gyvulio amžiaus, mėsa gali būti teikiama į prekybą dviem skirtingais būdais:

— žymėtomis ir identifikuotomis skerdenomis ar jų pusėmis, paženklintomis nepažeidžiamu ir neištrinamu kilmės nuorodos ženklu ir sertifikavimo ženklu;

— Dideliais arba supjaustytais gabalais, supakuotais į specialią su produktu liestis galinčią pakuotę įprastinėje arba kontroliuojamoje aplinkoje ar vakuume, kuri yra tinkamai paženklinta etiketėmis ir ant jų yra nepažeidžiamas ir neištrinamas sertifikavimo ženklas.

Skerdimas, ketvirčiavimas, pjaustymas ir pakavimas gali būti atliekami tik tinkamai licencijuotose įmonėse, kurios yra geografinėje gamybos zonoje, nes šios kiaulės yra daug didesnės ir visiškai kitokio sudėjimo nei kitos kiaulės, ir todėl skerdykloms kyla poreikis įsigyti daug didesnių įrenginių bei apsirūpinti priemonėmis skerdenoms svilinti, o ne paprasčiausiai plikyti. Šių skerdenų ypatybės lemia, kad jas ketvirčiuoti ir supjaustyti turi profesionalūs mėsininkai, galintys išgauti didžiausią prekinę vertę ir pjaustyti mėsą taip, kad supjaustytose dalyse būtų matomi būdingi į mėsą įsiskverbę marmurinės spalvos riebalai, tuo pačiu parodant, kad paviršinių riebalų yra mažai. Atsižvelgiant į pagaminamą kiekį, tokias skerdenas pjaustančių profesionalių mėsininkų yra tik kilmės regione.

Ketvirčiavus ir supjausčius skerdenas, mėsa turi būti nedelsiant pakuojama, kad neapkarstų ir nevyktų kitokie cheminiai pokyčiai (ypač dėl riebalų kiekio), mikrobiologiniai pakitimai, jei ji nebūtų nedelsiant apsaugota ir tinkamai atvėsinta, ir kad nepakistų jos pH, kuris yra didesnis nei įprasta.

Kita vertus, siekiant užtikrinti, kad bus išsaugotos fizinės ir skoninės savybės, „carne de porco transmuntano“ prieš ją pakuojant į galutiniam vartotojui skirtą pakuotę nuolat tikrina specialistai, visų pirma atsižvelgdami į jos šviežumą ir marmurinę mėsos spalvą, o šių reikalavimų neatitinkanti mėsa šalinama iš apyvartos.

- 4.6. Ryšys: Įvairios gyvūnus vaizduojančios skulptūros ir įvairių regiono savivaldybių mokesčių už kiaules ir jų produktus registrų nuorodos liudija apie ilgalaikę kiaulininkystę ir jos svarbą šiam regionui. *Bísaro* veislės kiaulių auginimas yra labai svarbus siekiant išsaugoti tradicines gamybos sistemas ir mažų ūkių šeimyninį verslą. Taikant ekstensyvų režimą užauginti gyvuliai yra ypač gerai prisitaikę prie regiono kaimiškos aplinkos, atšiauraus klimato ir vietinių pašarų. Skerdenos struktūra, riebalų kiekis ir pasiskirstymas bei mėsos skonis ir aromatas tiesiogiai susiję su gyvulių auginimo sąlygomis ir šerimu, ypač su šerimu kaštainiais. Apibendrinimas: produkto ryšys su regionu nustatomas pagal vietinę veislę, esamas klimato sąlygas, auginimo būdą, šerimą vietiniais produktais, o šių aplinkybių derinys gyvulių mėsai suteikia išskirtines ir pripažintas organoleptines savybes.

4.7. Kontrolės įstaiga:

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

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

Telefonas (351) 278 261 410

Faksas (351) 278 261 410

El. paštas tradição-qualidade@clix.pt

Įstaiga Tradição e Qualidade pripažinta atitinkančia standarto 45011:2001 reikalavimus.

- 4.8. Ženklinimas etiketėmis: Nepaisant pateikimo ir pakavimo būdo, ant kiekvieno mėsos gabalo ar skerdenos be bendraisiais teisės aktais nustatytų privalomų nuorodų turi būti nuoroda „Carne de Bísaro Transmontano — Denominação de Origem Protegida“ arba „Carne de Porco Transmontano — Denominação de Origem Protegida“. Ant supakuotos mėsos be to turi būti atitinkamas Bendrijos logotipas ir *Vinhais* produktams būdingas logotipas, kurio pavyzdys pateikiamas. Ant etiketės taip pat būtina turi būti sertifikavimo ženklas, ant kurio privalo būti nurodytas produkto pavadinimas ir speciali nuoroda, kontrolės institucijos pavadinimas bei serijos numeris.

