

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2006/C 128/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantam. Iebildumiem jānonāk Komisijā sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

Pieteikums reģistrācijai saskaņā ar 5. pantu un 17. panta 2. punktu

“PAIO DE BEJA”

EK Nr. PT/0230/08.04.2002

ACVN () AĢIN (X)

Šis kopsavilkums ir sagatavots tikai informācijai. Lai iegūtu pilnīgas ziņas, interesenti ir aicināti iepazīties ar pilnīgu produkta specifikāciju, ko var saņemt vai nu 1. iedaļā norādītajās valsts iestādēs, vai Eiropas Komisijas dienestos ⁽¹⁾.

1. *Atbildīgais dienests dalībvalstī*

Nosaukums: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adrese: Av. Afonso Costa, n.º 3, P-1949-002 Lisboa
Tālrunis: (351) 218 44 22 00
Fakss: (351) 218 44 22 02
E-pasts: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Grupa*

Nosaukums: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL
Adrese: Rua Mira Fernandes, n.º 2
Apartado 14
P-7801-901 Beja
Tālrunis: (351) 284 32 20 51
Fakss: (351) 284 32 28 97
E-pasts: coopagri.beja@mail.telepac.pt
Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

3. *Produkta veids*

Grupa 1.2. — gaļas izstrādājumi

4. *Specifikācijās sniegtais apraksts*

(4. panta 2. punkta nosacījumu kopsavilkums)

4.1. *Nosaukums:*

“Paio de Beja”

⁽¹⁾ Eiropas Komisija, Lauksaimniecības un lauku attīstības ģenerāldirektorāts, Lauksaimniecības produktu kvalitātes politikas nodaļa, B-1049 Brisele.

4.2. Apraksts:

Ar ozolkoku viegli kūpināta desa, pagatavota no gaļas un cietajiem taukiem, kas iegūti no *Alentejano* šķirnes cūku gaļas izcirtņu liemeņiem. Gaļai un taukiem pievienota sāls, maltie pipari, kaltēti, sasmalcināti ķiploki, ķimenes, paprika un pipari. Par apvalku izmantota dabīga sāļta cukāda. Tā ir liela izmēra desa ar taisnu, cilindrisku formu, garumā no 12 līdz 20 cm un no 6 līdz 15 cm diametrā. Tās ārpusē ir spīdīga un nedaudz nelīdzena, iesarkana, ar baltiem plankumiem, ar nedaudz cietu vai cietu konsistenci. Tā ir abos galos cieši savīta un sasīta ar kokvilnas diegu. Kad desa ir sagriezta, tās gaļa izskatās iesarkana līdz rozā ar baltiem plankumiem, un tās pildījums izskatās pilnīgi viendabīgs. Tauti ir perlamutra krāsā, aromātiski, ar patīkamu garšu. Desai ir patīkama, maiga, nedaudz sāļa un dažreiz mazliet pikanta garša. Tai ir patīkams, maigi dūmakains aromāts.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals:

Ģeogrāfiskais ražošanas apgabals izejvielām, ko izmanto *Paio de Beja* ražošanā, robežojas ar Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (izņemot *freguesia de Santa Maria do Castelo*), Alcoutim, Aljezur (*freguesias de Odeceixe, Bordeira, Rogil un Aljezur*), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (*freguesias de Odeleite un Azinhal*), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (izņemot *freguesia de Caia un S. Pedro*), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (izņemot *freguesia de Melides*), Idanha-a-Nova, Lagos (*freguesia de Bensafrim*), Loulé (*freguesias de Ameixial, Salir, Alte, Benafim un Querença*), Marvão pašvaldībām. Mértola, Monchique (*freguesias de Monchique, Marmeleite un Alferce*), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (izņemot *freguesias de Vila Nova de Mil Fontes un S. Teotónio*), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (izņemot *freguesia de Santo André*), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (*freguesias de S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines un Silves*) Sousel, Tavira, (*freguesia de Cachopo*), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão un Vila Viçosa pašvaldībām ir dabiskā robeža ar *Montado*. Ģeogrāfiskais apgabals, kur desas pārstrādā, nogatavina, sagriež un iesaiņo, robežojas ar *Beja* pašvaldību, ņemot vērā tās īpašos laika apstākļus, izmantotās vietējās ražošanas metodes un produkta organoleptiskās īpašības.

4.4. Izcelsmes apliecinājums:

Paio de Beja var ražot tikai attiecīgi licencētos pārstrādes uzņēmumos, kas atrodas ģeogrāfiskajā apgabalā, kur šo desu ražo, un kuram ir grupas izdota atļauja. Izejvielas iegūst no *Alentejano* cūkām lopkopības saimniecībās, kur aug ozoli un kuras atbilst intensīvām vai daļēji intensīvām lauksaimniecības sistēmām, un kur dzīvniekus audzē ārpus telpām. Dzīvniekus reģistrē ciltsgrāmatā kā *Alentejano* cūkas. Cūkas kauj un to gaļu sadala licencētos uzņēmumos ģeogrāfiskajā apgabalā, kur ražo desu. Grupa pienācīgi reģistrē *Paio de Beja* lauku saimniecības, lopkautuves, gaļas izciršanas un ražošanas uzņēmumus, un tie ir pakļauti neatkarīgai kontrolei. Ar šīs sistēmas palīdzību var pilnībā izsekot produktu, veicot izlases veida pārbaudes, lai noteiktu produkta izcelsmi no lauku saimniecības līdz katra produkta pārdošanai. Katram produktam vienmēr ir numurēta sertifikācijas zīme.

4.5. Ražošanas metode:

Alentejano cūku gaļas atgriezumus, kas iegūti no jostasvietas, stilbu un plecu daļas, un taukus mehāniski vai manuāli sasmalcina. Liesās gaļas proporcijai jābūt vismaz 70—90 %, un esošo tauku saturam jābūt 10—30 %. Kad gaļa ir sasmalcināta, to sajauc ar taukiem un iepriekš ūdenī atšķaidītām garšvielām, kas ir raksturīgi šim apgabalam. Iegūto masu 1 līdz 2 dienas uzglabā saldētavā, kuras temperatūra nepārsniedz 10°C un kuras mitruma līmenis ir aptuveni 80/90 %. Tad maisījumu ievieto sāļjumā uzglabātos cukādas apvalkos tā, lai desas ir cieši pildītas un sasietas. Pēc tam pildītās desas kūpina. Šis process ilgst no vismaz 3 dienām līdz maksimāli 12 dienām (5 līdz 10 dienas vasarā un 8 līdz 12 dienas ziemā). Desu pārdod vai nu veselā veidā, vai arī sagrieztu gabalos vai šķēlēs, vienmēr iesaiņotu tās izcelsmes vietā. Iesaiņošanai izmanto īpašu materiālu, kas kontaktā ar produktu ir nekaitīgs un inerts. Produktu var iesaiņot normālā vai kontrolētā atmosfērā vai vakuumā. Desu drīkst griezt un iesaiņot tikai ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā, lai nodrošinātu izsekojamību un kontroli un novērstu jebkādas produkta garšas un mikrobioloģisko īpašību izmaiņas.

4.6. Saikne:

Pirmās liecības par cūkgaļas izmantošanu cilvēku uzturā ir atrastas drupās *Baixo Alentejo* apgabalā netālu no dolmeņiem un citiem megalītu pieminekļiem un ir attiecināmas uz bronzas laikmetu. Liecības par šīs gaļas patēriņu šajā apgabalā atrastas arī 4. gadsimtā pirms Kristus dzimšanas, ķeltu valdīšanas laikā. Šīs tautas sniedza vērtīgu ieguldījumu *Baixo Alentejo* apgabala ēšanas ieradumu dažādošanā. Vēlāk, kad pār šo apgabalu valdīja romieši, cūkgaļas patēriņš uzturā palielinājās, ievērojot romiešu tradīcijas. Šie kolonizatori iepazīna jaunas kulinārijas metodes: cūkas baroja ar ozolzīlēm, un pārtikas ražošanā izmantoja aromātiskus augus. Pirmajā gadu tūkstoī pēc Kristus dzimšanas notika musulmaņu iebrukums. Tomēr Korāna likumi neietekmēja vietējās ieražas. Šā perioda galvenais mantojums ir garšvielu izmantošana vietējo ēdienu gatavošanā. Gadsimtu laikā saglabājušās vairākas liecības par cūku barošanu ar ozolzīlēm no ozolu birzīm. Cūkgaļa bija visvairāk patērētais gaļas veids šajā apgabalā, vai nu svaigā vai konservētā veidā. Dzīvniekus turēja intensīvās lopkopības saimniecībās un dažreiz kopienas cūkkūtīs, sauktās par “*adúas*”, kādas vēl nesen bija atrodamas *Alentejo* apgabalā. Tādējādi no sendienām līdz pat mūsdienām cūkgaļai vienmēr ir bijusi unikāla vieta *Alentejo* apgabala vietējā virtuvē. Līdz ar nepieciešamību uzglabāt cūkgaļu visu gadu attīstījās desu pagatavošana, un *Paio de Beja* ir nozīmīgs šā produkta veids. Nobeigumā jāmin trīs pamatelementi, kas *Paio de Beja* saista ar šo apgabalu: izmantotā gaļa iegūta no šim apgabalam raksturīgajām dzīvnieku šķirnēm; dzīvnieki ir turēti šā apgabala ozolu birzīs; gaļai ir īpaša garša, ko tai piešķir garšvielas un organoleptiskās īpašības, un unikāls izskats, kas to atšķir no citiem desu gaļas produktiem *Alentejo* apgabalā.

4.7. Kontroles iestāde:

Nosaukums: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA

Adrese: Av. General Humberto Delgado, N.º 34 1.ª Esq
P-7000-900 Évora

Tālrunis: (351) 266 76 95 64

Fakss: (351) 266 76 95 66

E-pasts: certialentejo@net.sapo.pt

“*Certialentejo*” iestāde atzīta par atbilstīgu standarta 45011:2001 prasībām.

4.8. Marķējums:

Marķējumā obligāti jāiekļauj šāds teksts: “*PAIO de BEJA — Indicação Geográfica Protegida*” un Kopienas logo, un sertifikācijas zīme, kurā jānorāda produkta nosaukums, pārbaudes iestāde un sērijas numurs (ciparu kods vai burtu un ciparu kods, lai nodrošinātu produkta izsekojamību).

4.9. Valsts prasības: —