

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 6, lid 2, van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(2006/C 128/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 7 van Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag. Bezwaarschriften moeten de Commissie bereiken binnen zes maanden te rekenen vanaf de datum van deze bekendmaking.

SAMENVATTING

VERORDENING (EG) Nr. 510/2006 VAN DE RAAD

Registratieaanvraag als bedoeld in artikel 5 en artikel 17, lid 2

„PAIO DE BEJA”

EG-nummer: PT/0230/08.04.2002

BOB () BGA (X)

Deze samenvatting is uitsluitend ter informatie opgesteld. Belangstellenden wordt verzocht om voor volledige informatie kennis te nemen van de volledige versie van het productdossier, die verkrijgbaar is bij de in punt 1 genoemde nationale autoriteiten of bij de Europese Commissie ⁽¹⁾.

1. *Bevoegde dienst van de lidstaat:*

Naam: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adres: 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. *Groepering:*

Naam: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL
Adres: 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
Samenstelling: Producenten/verwerkers (X) Andere samenstelling ()

3. *Productcategorie:*

Categorie 1.2 — Vleesproducten

4. *Overzicht van het productdossier:*

(samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

4.1. *Naam:*

„PAIO DE BEJA”

⁽¹⁾ Europese Commissie, Directoraat-generaal Landbouw en plattelandontwikkeling, Eenheid Kwaliteitsbeleid voor landbouwproducten, B-1049 Brussel.

4.2. Beschrijving:

Op steeneik gerookte worst, samengesteld uit vlees en harde vetstukken verkregen bij het versnijden van geslachte varkens van het Alentejo-ras. Aan de stukken vlees en vet worden zout, paprikapasta, gedroogde uitgerperste knoflook, komijn en poeder van milde en pikante paprika toegevoegd. Als omhulsel wordt gezouten varkensdarm gebruikt. De worst is dik, rond, recht, 12 tot 20 cm lang en heeft een doorsnede van 6 tot 15 cm. De worst is glanzend, enigszins gerimpeld, roodachtig en wit van kleur, en de consistentie is halfzacht tot hard. Het omhulsel wordt aan de uiteinden dichtgedraaid en afgebonden met katoendraad. Het snijvlak vertoont een roodachtige tot roze kleur met witte vlekken en het deeg is perfect gebonden en homogeen. Het vet is wit tot paarlemoerkleurig, glanzend, en heeft een aangename geur en smaak. Lekkere, milde smaak, licht gezouten met af en toe een licht pikante toets. Aangename lichte gerookte geur

4.3. Geografisch gebied:

Het geografische productiegebied van de grondstof voor Paio de Beja is beperkt tot de gemeenten Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (met uitzondering van het gemeentedistrict Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (gemeentedistricten Odeceixe, Bordeira, Rogil en Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (gemeentedistricten Odeleite en Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (met uitzondering van het gemeentedistrict Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (met uitzondering van het gemeentedistrict Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (gemeentedistrict Bensafrim), Loulé (gemeentedistricten Ameixial, Salir, Alte, Benafim en Querença), Marvão. Mértola, Monchique (gemeentedistricten Monchique, Marmeleite en Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (met uitzondering van de gemeentedistricten Vila Nova de Mil Fontes en S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (met uitzondering van het gemeentedistrict Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (gemeentedistricten S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines en Silves), Sousel, Tavira, (gemeentedistrict Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão e Vila Viçosa, met het Montado-gebied als natuurlijke grens. Als gevolg van de specifieke specerijen, de specifieke bereidingswijze en de plaatselijke productiemethoden is het geografische gebied waar de worst wordt bereid, gerijpt, gesneden en verpakt beperkt tot de gemeente Beja

4.4. Bewijs van de oorsprong:

Paio de Beja mag uitsluitend worden vervaardigd in door de groepering erkende inrichtingen, gelegen in het geografische productiegebied. De grondstof is afkomstig van varkens van het Alentejo-ras van veehouderijbedrijven die over bossen met steeneiken en/of kurkeiken beschikken waar de dieren worden gehouden in een extensief of semi-extensief systeem grotendeels in de open lucht. De varkens zijn geregistreerd in het Stamboek van het Alentejo-ras. De varkens worden geslacht en versneden in erkende inrichtingen in het geografische gebied waar de worst wordt bereid. De landbouwbedrijven, de slachthuizen, de uitsnijderijen en de inrichtingen waar Paio de Beja wordt bereid, zijn geregistreerd bij de groepering en worden gecontroleerd door een onafhankelijke instantie. Op deze wijze is het product, van het landbouwbedrijf tot elke verkochte worst, volledig traceerbaar en kan op elk moment de oorsprong van het product worden bepaald. Elke worst dient te zijn voorzien van een genummerd certificeringsmerk

4.5. Werkwijze voor het verkrijgen van het product:

De worst wordt vervaardigd met stukken vlees van het been, de lende, de schouder en vet van Alentejo-varkens, die machinaal of met de hand worden vermalen. De worst moet voor 70-90 % uit magere bestanddelen bestaan en voor 10-30 % uit vette bestanddelen. Het gemalen vlees wordt vermengd met het vet en de specerijen die eerder in water zijn opgelost, hetgeen kenmerkend is voor deze regio. Het worstdeeg rust vervolgens 1 à 2 dagen in koelruimten bij een temperatuur van niet meer dan 10 °C en een vochtigheidsgraad van ongeveer 80/90 %. Vervolgens wordt het deeg in varkensdarm gestopt, die in pekels is bewaard, waarbij ervoor wordt gezorgd dat de worst goed is gevuld. Daarna wordt de worst dichtgebonden. Nadat de varkensdarm is gevuld, wordt de worst gerookt. Dit proces neemt minimaal 3 en maximaal 12 dagen in beslag (5 à 10 dagen in de zomer en 8 à 12 dagen in de winter). De worst wordt op de markt gebracht als een hele worst of in stukken of plakjes en wordt altijd voorverpakt op de plaats van oorsprong. Voor het verpakken van het product wordt daarvoor geschikt, inert materiaal gebruikt, dat onschadelijk is wanneer het in contact komt met het product. Het product kan gewoon worden verpakt, of er kan gebruik worden gemaakt van CA- of vacuümverpakking. Met het oog op de traceerbaarheid en de controle en om wijzigingen in de smaak en microbiologische eigenschappen van het product te voorkomen, mag het product alleen worden verpakt in het gebied waar het wordt bereid

4.6. Verband:

In overblijfselen in de Baixo Alentejo uit het bronzen tijdperk zijn sporen teruggevonden van menselijke consumptie van varkensvlees, met name naast dolmens en andere megalithische monumenten. Verwijzingen naar de consumptie van varkensvlees in deze regio zijn reeds te vinden in de vierde eeuw voor Christus, een periode van Keltische overheersing. Deze volkeren hebben een belangrijke bijdrage geleverd aan de diversifiëring van de voedingsgewoonten in de Baixo Alentejo. Later, toen de Romeinen aan de macht waren in deze regio, nam de consumptie van varkensvlees nog meer toe in navolging van de Romeinse gewoonten. De kolonisten ontdekten nieuwe culinaire technieken: varkens werden gevoed met eikels en bij de bereiding van voedingsmiddelen werd gebruik gemaakt van plaatselijke aromatische planten. In het eerste millennium na Christus kwam de muzelmaanse invasie. De voorschriften van de Koran hadden echter geen invloed op de plaatselijke gebruiken. De voornaamste erfenis was de invoering van specerijen in de plaatselijke keuken. In de loop der eeuwen zijn er tal van verwijzingen naar varkens die gevoed werden met eikels uit de gebieden met eikenbossen (de „Montado”). Dit vlees werd, zowel vers als verduurzaamd, het meest gegeten in de regio. De varkens werden in extensieve landbouwbedrijven gehouden of soms in gemeenschappelijke varkensstallen, de zogenaamde „adúas”, die tot voor kort nog bestonden in de Alentejo. Varkensvlees heeft dan ook altijd een belangrijke plaats ingenomen in de keuken van de Alentejo, vanaf de oudheid tot op heden. De kunst van de worstbereiding, met als belangrijke voorbeeld de Paio de Beja, kwam tot stand als gevolg van de noodzaak om varkensvlees het hele jaar te bewaren. Kortom, er zijn drie basiselementen die Paio de Beja binden aan deze regio: het vlees dat wordt gebruikt is afkomstig van een varkensras dat specifiek is voor deze regio; het dier wordt gehouden in gebieden met eikenbossen die specifiek zijn voor deze regio; het vlees heeft een geheel eigen smaak met specerijen en sensorische kenmerken die zich onderscheiden van andere worstproducten uit de Alentejo

4.7. Controlestructuur:

Naam: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA

Adres: 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

De Certialentejo-instantie is erkend en voldoet aan de eisen van Norm 45011:2001.

4.8. Etikettering:

Op het etiket zijn de volgende vermeldingen verplicht: „Paio de Beja — Indicação Geográfica Protegida” en het desbetreffende communautaire logo. Verder moet het certificeringsmerk worden vermeld, dat ook de naam van het product en de respectieve vermelding omvat, de naam van de controledienst en het volgnummer (numerieke of alfanumerieke code waarmee het product kan worden getraceerd)

4.9. Nationale eisen: —
