

Bekendmaking van een registratieaanvraag in de zin van artikel 6, lid 2, van Verordening (EEG) nr. 2081/92 inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

(97/C 273/06)

Naar aanleiding van deze bekendmaking kan bezwaar worden aangetekend op grond van artikel 7 van genoemde verordening. Elk bezwaar tegen deze registratieaanvraag moet via de bevoegde autoriteit van een lidstaat binnen zes maanden na deze bekendmaking, worden ingediend. De bekendmaking houdt verband met de hiernavolgende gegevens, met name punt 5 f), die de reden zijn voor de registratieaanvraag in de zin van Verordening (EEG) nr. 2081/92.

VERORDENING (EEG) Nr. 2081/92 VAN DE RAAD

REGISTRATIE-AANVRAAG: ARTIKEL 5

BOB () BGA (x)

Nationaal nummer van het aanvraagdossier: 77/97

1. Bevoegde dienst van de lidstaat:

Naam: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Adres: Av. Defensores de Chaves, n° 6
P-1000 Lisboa

Tel.: (00-351) 1 357 92 76

Fax: (00-351) 1 353 58 72.

2. Aanvragende groepering:

a) Naam: Associação Nacional de Suínos da Raça Bísara

b) Adres: Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural
P-5320 Vinhais

c) Samenstelling: Producenten/Verwerkers (x) Anderen ().

3. Productcategorie: Categorie 1.2 — Vleesproduct: gerookte worst.

4. Overzicht van het productdossier: (samenvatting van de in artikel 4, lid 2, voorgeschreven gegevens)

a) *Naam:* Chouriça de Carne de Vinhais ou Linguiça de Vinhais.

b) *Beschrijving:* Cilindervormige, gerookte worst in varkensdarm, bereid uit vlees en vet van bísaro-varkens of hybriden daarvan (meer dan 50 % bísaro). Aan het vlees en het vet worden zout, witte of rode streekwijn, water, knoflook, poeder van niet scherp en/of scherp smakende pepers en laurier toegevoegd. De 30 tot 35 cm lange worst is hoefijzervormig en heeft een naar het rood hellende kastanjebruin kleur. De darm wordt aan beide uiteinden afgebonden met katoendraad; hij mag niet loslaten en moet zonder scheuren zijn. De wijze van afbinden is speciaal: er worden twee knopen gelegd in het uiteinde van de darm, die dan omgekeerd wordt, waarna nog een knoop gelegd wordt. De doorsnede bedraagt 2 tot 3 cm. De afgesneden schijven zien er gaaf uit en hebben een helrode tot witte kleur, die allerlei schakeringen vertoont. Aangename en kenmerkende smaak. Aangename en specifieke geur. Smaak en geur van rookvlees.

c) *Geografisch gebied:* De organoleptische eigenschappen van het product, de voor de bereiding vereiste bodem- en klimaatgesteldheid, de van oudsher ter plaatse toegepaste bereidingswijze en de desbetreffende wettelijke voorschriften maken dat de gemeenten Alfândega de Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flôr en Vinhais de natuurlijke begrenzing vormen van het geografische productiegebied.

d) *Bewijs van oorsprong:* Chouriça de Carne de Vinhais mag uitsluitend in erkende inrichtingen in het bovengenoemde geografische gebied vervaardigd worden. De grondstof is afkomstig van bísaro-varkens of hybriden daarvan (meer dan 50 % bísaro), die traditioneel gehouden worden en hoofdzakelijk gevoederd worden met aardappelen, pompoe-

nen, eikels, bieten, granen en andere plantaardige producten, in het bijzonder bijproducten van de tuinbouw. Bij het afmesten wordt aan de varkens een grote hoeveelheid kastanjes uit de plaatselijke bossen gevoederd, waardoor het vlees van de dieren door de kenners zeer specifiek bevonden organoleptische eigenschappen krijgt.

Een controleregeling bewaakt het hele productieproces.

- e) *Werkwijze voor het verkrijgen van het product:* Bij de bereiding van Chouriça de Carne de Vinhais wordt het varkensvlees (karbonaden, spek en nekspek, alsmede afsnijdsels) eerst in blokjes van ongeveer 3 cm gesneden. Daarna wordt het in twee fasen gekruid met zout, water, wijn, laurierbladeren, knoflook en paprikapoeder. Nadat het worstdeeg enige tijd gerust heeft, wordt het in de varkensdarm gestopt. Tegelijkertijd wordt de darm met naalden doorprikt om de lucht gemakkelijker te laten ontsnappen. De darm wordt over de gehele lengte gevuld en daarna door afknippen verdeeld. Bij het vullen wordt het worstdeeg goed aangedrukt. Daarna worden de uiteinden van de darm afgebonden. Daartoe worden eerst twee knopen gelegd, waarna de darm wordt omgedraaid. Pas dan wordt de laatste knoop gemaakt. De beide uiteinden worden met hetzelfde stuk katoendraad afgebonden, waardoor de worst zijn hoefijzervorm krijgt. Daarna wordt hij boven een zacht en gelijkmatig vuur van droog eiken- en/of kastankehout gerookt. Daarop volgt rijping in een koele en donkere ruimte, tot de worst zijn typische smaak en geur verkregen heeft. Het roken en rijpen moet een periode van minstens 35 dagen in beslag nemen.
- f) *Verband:* Aan het einde van de 18e eeuw bestond de voeding van de inwoners van Terra Fria in Trás-os-Montes uit kastanjes, aardappelen en roggebrood; varkensvlees zorgde voor aanvullend eiwit en vet. In deze streek worden al zeer lang varkens gehouden: daarvan getuigen de vele afbeeldingen van deze dieren, berrões, porcos, verracos, toiricos geheten, in verscheidene plaatsen van de Alto Trás-os-Montes. Om het varkensvlees het hele jaar geschikt voor consumptie te maken, werden methoden ontdekt om het vlees te verduurzamen, die van generatie op generatie werden overgeleverd.

De zo bereide „Fumeiro” (geheel van gerookte vleeswaren) houdt rechtstreeks verband met het koude klimaat van het gebied, waardoor het haardvuur moest blijven branden. Daardoor ontstonden unieke omstandigheden voor het roken van het vlees (niet al te sterke, gelijkmatige rook van hout van steeneiken en kastanjabomen van de streek) met daarbij de damp van de steeds boven het vuur aanwezige waterketel. Van groter belang nog is de zorg waarmee de varkens gevoerd worden met producten van de streek, vooral pompoenen, aardappelen en kastanjes, die vooral voor het afmesten onontbeerlijk zijn. De natuurlijke gesteldheid van het gebied, de producten van dat gebied, de bijzondere voeding van de varkens, de van oudsher van geslacht overgeleverde bereidingswijze en de hechte streekgebondenheid van de bevolking die de tradities in ere houdt, maken van de Chouriça de Carne of Linguiça de Vinhais een product met unieke organoleptische eigenschappen.

g) *Controlestructuur*

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

Adres: Av. 25 de Abril, 273 s/l
P-5370 Mirandela

- h) *Etikettering:* Verplichte vermelding: Chouriça de Carne de Vinhais — geografische aanduiding of Linguiça de Vinhais — geografische aanduiding. Genummerd certificeringsmerk. Het model van dit merk is aangegeven in de controle- en certificeringsvoorschriften (Regras de Controlo e Certificação).
- i) *Nationale eisen:* Besluit nr. 139/96, bekendgemaakt in Publicatieblad (DR) nr. 301, serie II, van 30. 12. 1996. Daarin zijn de belangrijkste productievoorschriften vastgesteld en zijn de kenmerken en het geografische gebied van de Chouriça de Carne de Vinhais of Linguiça de Vinhais omschreven.

EG-nummer: G/PT/00037/97.01.31.

Datum van ontvangst van het volledige aanvraagdossier: 31. 1. 1997.