

INNE AKTY

KOMISJA

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2007/C 308/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

„PRESUNTO DE SANTANA DA SERRA” lub „PALETA DE SANTANA DA SERRA”

Nr WE: PT/PGI/005/0439/24.11.2004

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze streszczenie zawiera główne elementy specyfikacji produktu i jest przeznaczone do celów informacyjnych.

1. Właściwy organ państwa członkowskiego:

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

2. Grupa składająca wniosek:

Nazwa: ACPA — Associação de Criadores de Porco Alentejano
Adres: Rua Armação de Pêra, n.º 7
P-7670-259 Ourique
Telefon: (351) 286 51 80 30
Faks: (351) 286 51 80 37
e-mail: acpaourique@mail.telepac.pt
Skład: producenci/przetwórcy (X) inni ()

3. Rodzaj produktu:

Klasa 1.2.: Produkty wytworzone na bazie mięsa (podgotowanego, solonego, wędzonego itd.)

4. Specyfikacja:

[podsumowanie wymogów określonych w art. 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 510/2006]

4.1. *Nazwa produktu:* „Presunto de Santana da Serra” lub „Paleta de Santana da Serra”

4.2. *Opis produktu:* Szyunki lub szynki z łopatki (*paletas*) otrzymywane odpowiednio z mięsa pochodzącego z nóg i łopatek świń rasy Alentejana (z wyjątkiem reproduktorów), hodowanych według szczegółowych zasad, poddanych ubojowi w wieku od 12 do 24 miesięcy, wpisanych do portugalskiej księgi stadnej świń — sekcja rasa Alentejana; mięso to przechodzi następujące etapy produkcji: solenie, uzyskiwanie rosy na powierzchni, suszenie/peklowanie, dojrzewanie, krojenie i pakowanie, które realizowane są w specyficznych i szczegółowo określonych warunkach.

Szynka składa się z mięsa z otrzymywanego z tylnych kończyn, obciętych na wysokości spojenia kulszowo-łonowego, natomiast szynka z łopatki otrzymywana jest z mięsa z kończyny przedniej świni. Szynka i szynka z łopatki określone są na podstawie anatomii oraz układu mięśni, ponieważ mięśnie pokryte są okrywą tłuszczu. Kształt i wygląd zewnętrzny: szynka ma kształt okrągły, a szynka z łopatki — okrągły lub owalny; obydwie pokryte są skórą, zawsze z zachowaniem racycy. Masa powyżej 5 kg w przypadku szynki i 3,5 kg w przypadku szynki z łopatki. Plaster szynki po odkrojeniu ma barwę ciemnoczerwoną, powierzchnię natłuszczoną i błyszczącą, poprzerastaną tłuszczem międzymięśniowym. Posiada miękką i mało włóknistą konsystencję. Tłuszcz jest aksamitny, gładki, lśniący, o barwie perłowo białej i przyjemnym smaku. Smak jest nieznacznie słony i pikantny, trwały, intensywny, natomiast zapach przyjemny, charakterystyczny dla systemu produkcji *montanhaeira*. Dzięki ich „górskiemu” charakterowi, związanemu z miejscem wytwarzania, szynki i szynki z łopatki z Santana de Serra mają bardziej cierpki i wyraźny smak i konsystencję niż szynki i szynki z łopatki z równiny Alentejo, które są delikatniejsze.

4.3. *Obszar geograficzny:* Obszar geograficzny produkcji surowca (rozzród, hodowla, tuczenie i ubój zwierząt oraz rozbiór i otrzymywanie nóg i łopatek) jest naturalnie ograniczony przez rozmieszczenie geograficzne terenów zwanych *montado*, położenie gospodarstw rolnych, które w są zdolne do funkcjonowania w warunkach górskich, a także przepisy dotyczące uboju, rozbioru i uzyskiwania kończyn świń rasy Alentejana. Obszar ten obejmuje następujące gminy i miejscowości: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (z wyjątkiem parafii Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (parafie Odeceixe, Bordeira, Rogil i Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (parafie Odeleite i Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (z wyjątkiem parafii Caia i S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (z wyjątkiem parafii Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (parafia Bensafirim), Loulé (parafie Ameixial, Salir, Alte, Benafim i Querença), Marvão, Mértola, Monchique (Monchique, Marmeleite i Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (z wyjątkiem parafii Vila Nova de Mil Fontes i S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (z wyjątkiem parafii Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (parafie de S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines i Silves), Sousel, Tavira, (parafia Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão i Vila Viçosa.

Obszar geograficzny przetwarzania (produkcja, wykrawanie, plasterkowanie i pakowanie) ogranicza się w sposób naturalny do miejscowości Santana da Serra, Garvão, Ourique, Panóias, Santa Luzia i Conceição, należących do gminy Ourique, ze względu na ich szczególnie górski mikroklimat, całkowicie odmienny od klimatu równiny Alentejo, z której wypiętrzają się góry. Z powodu różnic wysokości, temperatury i wilgotności, charakterystycznych dla tych miejscowości, sposób produkcji jest tu odmienny, w szczególności w zakresie rozbioru tusz na części oraz czasu solenia, dojrzewania i peklowania. Otrzymane tam produkty posiadają wyraźnie inne właściwości organoleptyczne. Ich kształt jest bardziej zaokrąglony, są ciemniejsze a ich konsystencja mniej delikatna i mniej soczysta. Są mniej delikatne i pikantne w smaku, a ich zapach jest mniej delikatny i łagodny.

4.4. *Dowód pochodzenia:* Świnie rasy Alentejana muszą rodzić się i być hodowane w gospodarstwach wpisanych do rejestru i poddawanych kontroli. Po urodzeniu zwierzęta wpisywane są do odpowiedniej księgi. Ubój, rozbiór, przetwarzanie, krojenie i pakowanie mogą być realizowane wyłącznie w zakładach, które posiadają odpowiednie zezwolenie właściwego organu, znajdują się w obrębie określonego obszaru geograficznego oraz podlegają kontroli. Wydanie zezwolenia jest uzależnione od wcześniejszej weryfikacji warunków produkcji i przetwarzania w zakresie pochodzenia, metod produkcji i właściwości wykorzystywanego surowca, warunków przetwarzania, wykrawania, plasterkowania, pakowania oraz charakterystyki produktu końcowego. Istnieją szczegółowe i odpowiednie zasady przeprowadzania kontroli, które dotyczą całego cyklu produkcji oraz wszystkich podmiotów w nią zaangażowanych.

Producenci wprowadzili w życie system pełnej identyfikowalności, co pozwala na zidentyfikowanie całego cyklu produkcji, od surowca do produktu końcowego (system od terenu *montado* do stołu), oraz na powiązanie numeru znajdującego się na oznaczeniu kontrolnym umieszczanym na całych kawałkach lub na opakowaniach szynki w plasterkach z numerem na kolczyku identyfikacyjnym zwierzęcia.

Po zakończeniu procesu produkcji wyłącznie produkty, które spełniają wszystkie warunki specyfikacji i które posiadają dowód, że zostały odpowiednio sprawdzone — poprzez kontrole, badania laboratoryjne i degustację — mogą posługiwać się znakiem certyfikacyjnym, logo i nazwami „Presunto de Santana da Serra — IGP” lub „Paleta de Santana da Serra — IGP”.

- 4.5. *Metoda produkcji:* Świnie rasy Alentejana hodowane są w gospodarstwach o ekstensywnych i półekstensywnych systemach produkcji, gdzie hodowla świń odbywa się w większości na świeżym powietrzu oraz na obszarach, w których występuje minimalnie 40 dębów wiecznie zielonych/dębów hiszpańskich na hektar, a maksymalna obsada zwierząt wynosi 1 sztukę na hektar terenów *montado*. Żywnienie zwierząt przeprowadzane jest przede wszystkim na świeżym powietrzu, w systemie ekstensywnym, gdzie zwierzęta żywią się resztkami zbóż, trawą, roślinami strączkowymi (np. groch, wyka), a także niewielkimi ssakami i ptakami, jajkami, płazami, mięczakami, bezkręgowcami, itp., jak wszystkie zwierzęta wszystkożerne. Wyłącznie w sytuacjach niedoboru żywności na polach zwierzętom dostarcza się uzupełniającą, pochodzącą spoza regionu paszę o odpowiednim składzie, której udział nie przekracza 30 % pożywienia zwierząt. Przed ubojem, przez okres trwający od 60 do 90 dni, zwierzęta zawsze wypasane są w systemie *montanheira* (ich paszę stanowią żołądźcie i inne rodzaje pożywienia występujące w *montado*). Żywnione w ten sposób zwierzęta muszą przybrać na wadze przynajmniej 3 *arrobas* (45 kg). Zwierzęta są poddawane ubojowi w wieku od 12 do 24 miesięcy, przy czym dopuszcza się jedynie tusze o wadze co najmniej 90 kg. Nogi i łopatki są oznaczane indywidualnie numerowanym paskiem. Kończyny przeznaczone do wyrobu szynki i szynki z łopatki muszą ważyć minimalnie odpowiednio 7,5 kg i 5 kg z zachowaniem racy. W zależności od wagi nóg i łopatek tłuszcz podskórny może zostać usunięty. Proces przetwarzania nóg i łopatek, który oparty jest na lokalnych, tradycyjnych i stałych metodach będących wynikiem doświadczenia zdobytego przez lokalną ludność i panujących warunków górskich, składa się z następujących etapów: krojenie, solenie, płukanie, uzyskiwanie rosy na powierzchni mięsa (*enxugo*), suszenie/peklowanie i dojrzewanie. Podczas tego procesu szynki i szynki z łopatki powoli i stopniowo nabierają wyglądu, koloru, zapachu i konsystencji, które nadają im specjalne i wyjątkowe cechy.

Parametry techniczne produkcji

| | Presunto de Santana da Serra | Paleta de Santana da Serra |
|---------------------------------|--|--|
| Solenie | | |
| Czas trwania | od 1 do 1,5 dnia na kg świeżej kończyny | Od 1 do 1,5 dnia na kg świeżej kończyny |
| Temperatura | od 0° do 5° C | od 0° do 5° C |
| Wilgotność | od 80 % do 90 % | od 80 % do 90 % |
| Płukanie i osuszanie | | |
| Czas trwania | od 1 do 3 dni | od 1 do 3 dni |
| Temperatura | | |
| Uzyskiwanie rosy na powierzchni | | |
| Czas trwania | od 45 do 60 dni | od 30 do 45 dni |
| Temperatura | od 3 do 5° C | od 3 do 5° C |
| Wilgotność | Minimum 80 % | Minimum 80 % |
| Suszenie/peklowanie | | |
| Czas trwania | Minimum od 4 do 5 miesięcy | Minimum od 2 do 3 miesięcy |
| Temperatura | Naturalne warunki pod względem temperatury i wilgotności | Naturalne warunki pod względem temperatury i wilgotności |
| Wilgotność | | |

| Parametry techniczne produkcji | | |
|--------------------------------|--|--|
| | Presunto de Santana da Serra | Paleta de Santana da Serra |
| Dojrzewianie | | |
| Czas trwania | Minimum 6 miesięcy | Minimum 3 miesiące |
| Temperatura | Naturalne warunki pod względem temperatury i wilgotności | Naturalne warunki pod względem temperatury i wilgotności |
| Wilgotność | | |

Szynka „Presunto de Santana da Serra” lub szynka z łopatki „Paleta de Santana da Serra” mogą być wprowadzane do obrotu w całości, w kawałkach lub w plasterkach, z kością lub bez niej. Wykrawanie, plasterkowanie kawałków oraz usuwanie kości mogą być realizowane wyłącznie w upoważnionych zakładach, znajdujących się na określonym obszarze produkcji, ponieważ w związku ze specjalnym kształtem każdego kawałka, delikatnym zapachem i złożonym smakiem operacje te wymagają odpowiedniej wiedzy fachowej. Wyboru poszczególnych kawałków przeznaczonych do wykrojenia i plasterkowania dokonuje się na podstawie oceny stanu peklowania dokonanej przez lokalnego specjalistę, natomiast doświadczeni i przeszkoleni degustatorzy przeprowadzają szczegółową ocenę organoleptyczną produktu i jego przydatności do krojenia. W celu otrzymania jak najwyższej wydajności z każdego wykrojonego kawałka operację tę musi wykonać doskonale wykwalifikowany specjalista, który realizując mistrzowskie cięcia, może wykorzystać układ mięśni w kawałku i uzyskać jak najcieńsze plasterki, dzięki którym możliwe jest delektowanie się w pełni walorami organoleptycznymi produktu. Występujący w tych kawałkach tłuszcz, który posiada charakterystyczny smak, zapach, kolor i połysk, łatwo traci swoje właściwości w wyniku pozostawienia go na powietrzu lub w wysokiej temperaturze. Czynniki te powodują, że wymienione wyżej operacje muszą być realizowane w odpowiednich zakładach, które spełniają wymogi mikrobiologiczne oraz dotyczące temperatury, wilgotności, tak by nie osłabić delikatnego smaku produktu, oraz w których możliwe jest natychmiastowe opakowanie produktu, by uniknąć narażenia go na wpływ powietrza. Należy również dodać, że wymienionym operacjom towarzyszy ponowne badanie organoleptyczne przeprowadzane przez wykwalifikowanych pracowników. Celem tych działań jest zapewnienie pełnej identyfikowalności produktu; zapobieganie obniżeniu jego walorów organoleptycznych, tak by spełnić oczekiwania klienta i dostarczyć mu wyrób wyprodukowany na obszarze jego pochodzenia, a także umożliwienie kontroli całego cyklu produkcyjnego.

- 4.6. *Związek z obszarem geograficznym:* Szynki i szynki z łopatki z Santana da Serra są produkowane na obszarze charakteryzującym się ubogimi glebami i klimatem o gorących i suchych latach i zimnych i suchych zimach. Roślinność, która utrzymuje się w tych warunkach i umożliwia wykorzystywanie gospodarcze tego obszaru nosi nazwę *montado*, jest to teren porośnięty dębem korkowym, dębem wiecznie zielonym i ich poszyciem. Świnie rasy Alentejana są zwierzętami, które najlepiej wykorzystują istniejące warunki naturalne, ponieważ ich hodowla może być realizowana na świeżym powietrzu, gdzie żywią się one głównie naturalnymi produktami *montado* (szczególnie trawami, żołądziami, zbożami, roślinami strączkowymi i małymi zwierzętami), w ramach systemu hodowli zwanego *montanha*.

Taki rodzaj hodowli i paszy nadaje mięsu tych świń charakterystyczne właściwości, zarówno w odniesieniu do mięśni, jak i tłuszczu.

Specyficzne warunki klimatyczne Santana da Serra doprowadziły do wykształcenia się specjalistycznej wiedzy fachowej, która umożliwia naturalne suszenie mięsa wieprzowego, bez poddawania go wędzeniu lub działaniu innych czynników zewnętrznych, z wyjątkiem solenia, co prowadzi do różnic dotychczas:

- wykrawania i przygotowywania kawałków mięsa,
- czasu solenia,
- czasu trwania poszczególnych etapów technicznych produkcji.

Dlatego też szynki i szynki z łopatki z Santana da Serra mają kształt bardziej zaokrąglony, barwę ciemniejszą w krojeniu, konsystencję mniej delikatną i mniej soczystą, smak mniej delikatny i mniej pikantny oraz zapach mniej łagodny i delikatny, co odróżnia je od innych tego typu produktów otrzymanych na obszarach niżej położonych, np. na równinie Alentejo.

Produkty te odzwierciedlają bardziej surowe i górskie warunki w Santana da Serra, a ich konsystencja i smak są bardziej charakterystyczne niż delikatny smak produktów z równin Alentejo.

Poza charakterystycznymi, omówionymi powyżej, cechami organoleptycznymi, dzięki którym produkt ten jest tak związany ze swoim regionem pochodzenia, należy podkreślić, że jego renoma jest tak wielka, że znalazł się on na godle mieszkańców Santana da Serra oraz mieszkańców innych miejscowości, które leżą w przedmiotowym obszarze geograficznym.

Związek produktu z obszarem geograficznym opiera się zatem na następujących przesłankach:

Związek historyczny: Zapisy z 1310 r. i 1320 r. opisują starania króla Denisa, zwanego Lavrador, o zachowanie lasów dębowych w Ourique. Prawo uchwalone w 1699 r. ustanawia zasady eksploatacji lasów dębowych oraz wysokość opłaty, jaką należy zapłacić królowi, w zależności od ilości zwierząt hodowanych w dąbrowach królewskich. Jeszcze na początku XX wieku zatrudniano strażników mających za zadanie ochronę lasów dębowych przed złodziejami żołądzi. Pouczające są także opowieści starszego pokolenia na temat znaczenia targu w Garvão, gdzie „kupowano 100 gr kaszanki i pół kilo słoniny, a na szynkę mogły sobie pozwolić jedynie osoby bogate.” W styczniu 1928 r. szynka wyprodukowana w tym regionie kosztowała 16 escudos (czyli 0,8 EUR), co było ceną bardzo wysoką jak na tamte czasy. Zachowały się jeszcze rejestry z lat pięćdziesiątych spisujące podatki płacone przez właścicieli małych zakładów wędliniarskich w gminie Ourique.

Związki glebowo-klimatyczne: Region porośnięty roślinnością sucholubną, o krajobrazie charakteryzującym się strefą niziną (w części północnej) i strefą górską (montados) — gęsto porośniętą dębem korkowym i dębem wiecznie zielonym. Miejscowość Santana da Serra (położona w południowej części regionu sąsiaduje ze zboczami Serra do Caldeirão. W ten sposób obszar, w jakim dokonuje się przetwarzanie produktu, chroniony jest od wiatru. Czynnikiem ten wpływa niewątpliwie na tworzenie optymalnych warunków produkcji szynki, łopatki, schabu i innych rodzajów wędlin. Góry Serra do Caldeirão przyczyniają się do stworzenia specyficznej strefy klimatycznej. Średnia temperatura powietrza wynosi od 15 do 16 °C, średnia temperatura minimalna dla najzimniejszych miesięcy waha się od 4,6 do 14,7 °C, a średnia temperatura maksymalna dla najcieplejszych miesięcy wynosi odpowiednio od 13,8 do 32,2 °C, co znacznie różni się od temperatur panujących w całym Alentejo.

Związek ludzki: Istnieje szereg tradycji związanych ze spożywaniem tych produktów, które nigdy nie są podawane ugotowane. Dawniej szynki z Santana da Serra spożywano wyłącznie z okazji świąt i stanowiły cenny podarek.

4.7. Organ kontrolny:

Nazwa: Agricert — Certificação de Produtos Alimentares, Lda

Adres: Av. de Badajoz, n.º 3
P-7350-903 Elvas

Telefon: (351) 268 62 50 26

Faks: (351) 268 62 65 46

e-mail: agricert@agricert.pt

Organ „AGRICERT” uznano za spełniający wymogi Normy 45011:2001.

- 4.8. *Etykietowanie:* Na etykiecie widnieje obowiązkowo napis: „Presunto de Santana da Serra — IGP” lub „Paleta de Santana da Serra — IGP” i odpowiednie logo wspólnotowe. Do etykiety zalicza się również oznaczenie kontrolne zawierające obowiązkowo nazwę wyrobu i odpowiedni napis, nazwę organu kontrolnego i numer serii (kod cyfrowy lub alfanumeryczny umożliwiający identyfikowalność wyrobu). Na skórcie Presunto de Santana da Serra lub Paleta de Santana da Serra wypalony jest znak przedstawiony poniżej, będący godłem zakonu Św. Jakuba i symbolizujący od zamierzonych czasów połączone miejscowości znajdujące się na obszarze geograficznym, w którym dokonuje się przetworzenia produktu.

