

Publicarea unei cereri în temeiul articolului 6 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

(2012/C 52/11)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 7 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului ⁽¹⁾. Declarațiile de opoziție trebuie să parvină Comisiei în termen de șase luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

REGULAMENTUL (CE) NR. 510/2006 AL CONSILIULUI

„CABRITO DO ALENTEJO”

NR. CE: PT-PGI-0005-0791-08.10.2009

IGP (X) DOP ()

1. Denumire:

„Cabrito do Alentejo”

2. Statul membru sau țara terță:

Portugalia

3. Descrierea produsului agricol sau alimentar:

3.1. Tipul de produs:

Clasa 1.1. Carne și organe comestibile proaspete

3.2. Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1:

Prin „Cabrito do Alentejo” (iedul de Alentejo) se înțelege carcasa/carnea obținută în urma sacrificării caprinelor înscrise în registrul de nașteri, provenind din părinți înscrși în registrul zootehnic și/sau în registrul genealogic al rasei „Caprina Serpentina” sau provenind dintr-o împerechere ultimă a cărei linie paternă este înscrisă în registrul zootehnic și/sau în registrul genealogic al rasei „Caprina Serpentina” și născute, crescute și sacrificate prin reguli stabilite.

Potrivit practicilor tradiționale locale conform cărora sunt crescute animale de ambele sexe, sacrificarea are loc la vârsta de 30-120 de zile. Carcasele, cu greutate cuprinsă între 3,50 kg și 7,50 kg, au un conținut scăzut de grăsimi, o proporție ridicată de mușchi, culoare roșu-deschis, aspect fraged, suculent și cu aromă agreabilă.

3.3. Materii prime (numai pentru produsele prelucrate):

—

3.4. Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală):

Iedul „Cabrito do Alentejo” este alăptat de capră de la naștere până la 30-120 de zile.

Pentru a favoriza dezvoltarea aparatului digestiv sau doar pentru a le da o ocupație, satisfăcându-le nevoia innăscută de a roade și prevenind astfel situațiile de stres, în jurul zilei a 15-a de viață, iezilor li se oferă unele elemente fibroase, denumite și „roedores” (rozătoare). Aceste alimente pot să conțină: fân de bună calitate (gustos și ușor de digerat), frunze de gorun, de stejar de plută și de alte specii, cereale, produse compuse exclusiv din cereale (cum ar fi porumb, grâu, ovăz, orz, secară etc.), proteaginoase (cum ar fi mazăre, fasole, bob, mazărice, latir, năut furajer etc.), semințe de floarea-soarelui, soia, sfeclă etc. și alte subproduse agricole, horticoale și de arboricultură fructiferă.

Din aceste alimente pot face parte, dar în procentaje mai scăzute, grăsimi, carbonați, bicarbonați, fosfați și cloruri, precum și zer praf și aditivi de minerale și vitamine.

⁽¹⁾ JO L 93, 31.3.2006, p. 12.

Toate aceste alimente sunt doar o completare la laptele matern și reprezintă până la 15 % din nevoile alimentare ale iedului în faza de creștere.

Administrarea oricăror stimulenți de creștere, cum ar fi steroizii anabolici, hormonii, produse similare naturale sau artificiale este interzisă.

Aprovizionarea cu apă și alimente respectă întotdeauna regulile minime de igienă și bunăstare a animalelor.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată:*

Producția are loc în aria geografică delimitată, iar sacrificarea, tranșarea și ambalarea se pot realiza în afara ariei geografice de producție.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.:*

Produsul „Cabrito do Alentejo” poate fi comercializat sub formă de carcase întregi sau jumătăți de carcase, ambalate sau nu, sau sub formă de bucăți de carcasă, după cum urmează: umăr, gât, piept și fleică, cotele, jigou și organe. Bucățile sunt prezentate obligatoriu ambalate în tăvițe.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea:*

Eticheta trebuie să conțină mențiunea „Cabrito do Alentejo — IGP”, logoul produsului (figura 1), logoul IGP și marca organismului de certificare.

Figura 1



4. **Delimitarea concisă a ariei geografice:**

Aria geografică de producție este în mod natural limitată, din punct de vedere administrativ, la districtele Portalegre, Évora și Beja (cu excepția municipiului Sines și a localităților Vila Nova de Milfontes, Langueira, Almogrove și Zambujeira do Mar din municipiul Odemira), la municipiile Grândola (cu excepția localităților Carvalhal și Melides), Alcácer do Sal (cu excepția localităților Santa M.^a do Castelo și Comporta), Santiago do Cacém (cu excepția localității Santo André), Alcoutim (cu excepția localității Vaqueiros) și la localitățile Couço și Santana do Mato din municipiul Coruche, localitatea S. Marcos da Serra din municipiul Silves și localitatea Ameixial din municipiul Loulé.

5. **Legătura cu aria geografică:**

5.1. *Specificitatea ariei geografice:*

Aria geografică în care se nasc și cresc animalele este limitată la zonele din Alentejo și cele limitrofe în care solurile sunt sărace, formate în special din șisturi și din produsele eroziunii lor, caracterizate printr-o proporție mare de pășuni în zone de pantă mare și mult tufiș, care sunt inaccesibile mașinilor agricole și unde alte specii supraviețuiesc greu (fie din cauza calității pășunilor, fie din cauza dificultății de acces).

În această regiune predomină exploatarea agrozootehnică exploatată în sistem agrosilvopastoral extensiv. Caprinele sunt crescute în sisteme de producție extensive, respectându-se obligatoriu un regim de producție în aer liber. Solul predominant este astfel cel aferent pădurii mediteraneene (stejar de plută și gorun), zonelor de culturi cerealiere (neirigate), zonelor de culturi arabile (furaie cultivate și pășuni naturale sau îmbunătățite) și zonelor de teren necultivat.

Iernile friguroase și ploioase și verile călduroase și uscate caracterizează, de asemenea, această arie geografică și determină nu doar tipul de vegetație existentă, ci și varietatea acesteia de-a lungul anului. Vegetația are la bază specii autohtone de graminee (*Dactylis glomerata*, *Lolium* ssp., *Bromus* ssp. și alte specii) și de leguminoase (în principal diverse tipuri de *Trifolium* și *Medicago*, dar și *Ornithopus*, *Lotus*, *Scorpiurus* etc.), precum și diverși arbuști (diverse tipuri de *Cistus* sub denumirea comună de estevas, *sargaços*, *piorno* și *tojo*) și varietăți foarte specifice și tipice de stejari (plută și gorun), care furnizează ghindă și frunze. Această vegetație constituie nu numai baza alimentației animalelor adulte, dar și un factor determinant și hotărâtor, dat fiind faptul că, pe de o parte, influențează prin selecție naturală caracteristicile animalelor care trăiesc și reușesc să supraviețuiască, să se reproducă și să își alăpteze puii în condiții atât de nefavorabile, așa cum este cazul rasei „Serpentina” și al descendenților acesteia și, pe de altă parte, determină modificarea caracteristicilor laptelui în funcție de perioada din an.

5.2. Specificitatea produsului:

Rezultatele obținute în urma studiilor efectuate asupra carcaselor de „Cabrito do Alentejo” arată că acestea au următoarele caracteristici: culoare deschisă datorată prezenței de grăsimi subcutanate, care sunt și ele de culoare deschisă, o proporție de mușchi între 60 % și 66 %, cu un nivel ridicat de frăgezime și suculență, un procentaj de oase de 25 % în medie, un procentaj de grăsimi inferior altor genotipuri studiate, un randament economic apreciabil, dat fiind faptul că piciorul, umărul și coastele reprezintă, în ansamblul lor, circa 70 % din greutatea totală a carcabei. Partea comestibilă, alcătuită din mușchi și grăsime subcutanată intermusculară și intramusculară, are un conținut de grăsimi de 6-8 %.

Principalii acizi grași prezenți în grăsimea de „Cabrito do Alentejo”, reprezentând peste 70 % din total, sunt acidul oleic (C18:1 cis-9), acidul palmitic (C16:0) și acidul stearic (C18:0).

Concentrația de acid linoleic (CLA) variază între 0,34 % și 0,66 % în cursul anului.

5.3. Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate specifică, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP):

Caracteristicile fitoedafoclimatice ale ariei geografice, împreună cu exploatarea de către om a acesteia definesc un ecosistem. Ca urmare a acestui fapt, combinat cu tehnicile de creștere proprii regiunii Alentejo și caracteristicile rasei, carnea caprinelor din rasa Serpentina și a descendenților acesteia a fost comercializată pe piață ca produs specific destinat consumului, în special în perioade importante de tradiție pentru familii și societate în general. „Cabrito do Alentejo” a devenit astfel, și asta de multă vreme (există referințe scrise la rețete cu Cabrito do Alentejo încă din secolul al XVI-lea), un nume cu reputație proprie în rândul consumatorilor, grație specificității calităților organoleptice ale cărnii și grație valorii gastronomice demonstrate, mai ales în cele două perioade ale anului în care este cel mai consumat, și anume de Crăciun și de Paște.

Conform practicilor actuale din regiune, iezii sunt sacrificați înainte de înțărare, și anume în faza de prerumegătoare. În aceste circumstanțe, calitatea laptelui matern este principalul factor determinant al calității carcaselor de iezi. Dat fiind faptul că regimul alimentar al mamei depinde mult de condițiile fitoedafoclimatice care variază în cursul anului în zona de producție, concentrația de CLA din lapte variază și ea, ceea ce are un efect pozitiv asupra cantităților prezente în grăsimile intramusculare ale *longissimus dorsi* ale animalelor care influențează la rândul lor culoarea, calitățile organoleptice și suculența cărnii. În plus, concentrația de CLA și de alți acizi grași este întotdeauna mai ridicată la „Cabrito do Alentejo” față de alte caprine, fapt care se reflectă sensibil în profilul variabil al acizilor grași conținuți, în decursul anului, în carnea acestei rase. Acești doi factori justifică cererea mare de „Cabrito do Alentejo” în cele două perioade festive menționate anterior.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini:

[Articolul 5 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 510/2006]

http://www.gpp.pt/Valor/Cabrito_Alentejo_CE_MAIO2011.pdf