

Objava vloge na podlagi člena 6(2) Uredbe (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2006/C 132/09)

Ta objava daje pravico do ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006. Izjavo o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

Vloga za registracijo po členu 5 in členu 17(2)

„LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO ali CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO“

ES št.: PT/0229/8.4.2002

ZOP (X) ZGO ()

Ta povzetek je informativne narave. Vsi zainteresirani se lahko s celotno specifikacijo seznanijo pri nacionalnih organih, navedenih v oddelku 1, ali pri Evropski komisiji ⁽¹⁾.

1. *Pristojna služba države članice:*

Naziv: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Naslov: Av. Afonso Costa, n.º 3
P-1949-002 Lisboa
Tel.: (351) 21 844 22 00
Telefaks: (351) 21 844 22 02
E-naslov: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Vlagatelj:*

Naziv: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL
Naslov: Rua Mira Fernandes, n.º 2, Apartado 14
P-7801-901 Beja
Tel.: (351) 284 322 051
Telefaks: (351) 284 322 897
E-naslov: coopagri.beja@mail.telepac.pt
Sestava: Proizvajalci/predelovalci (X) drugi ()

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.2 — Mesni izdelki

4. *Specifikacija (povzetek zahtev iz člena 4(2))*

4.1 Ime: „LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO ali CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO“

⁽¹⁾ Evropska komisija, Generalni direktorat za kmetijstvo in razvoj podeželja, Enota za politiko kakovosti kmetijskih proizvodov, B-1049 Bruselj.

- 4.2 Opis: dimljena klobasa, z rahlim vonjem po hrastovini, narejena iz mesa in trdih maščob, ki se pridobijo iz kosov mesa klavnih trupov prašičev pasme Alentejana. Kosom mesa in maščobi se doda sol, paprika, sesekljan posušen česen, belo vino, pridelano v regiji, kumina, paprika v prahu in poper. Uporablja se naravno soljeno prašičje črevo. Klobasa ima obliko podkve ter meri 30 cm v dolžino in 3 do 4,5 cm v širino. Je svetla, rahlo hrapava, rdeče barve z belimi delci. Vsebina je lahko rahla do precej čvrsta. Klobasa je stisnjena tako, da se zavije in na obeh koncih spne z bombažno vrvico. Pri rezanju meso nima enotne barve, je rdeče z belimi delci. Zmes je dokaj čvrsta, meso in maščoba sta naključno neenakomerno porazdeljena v marmornatem vzorcu. Maščoba je biserna, svetleča, aromatična in prijetnega okusa. Klobasa ima prijeten, blag, okusen, rahlo slan in včasih rahlo pekoč okus. Ima prijetno, rahlo dimljeno aromo.
- 4.3 Geografsko območje: Geografsko območje pridobivanja surovih sestavin, ki se uporabljajo za pripravo klobas „Linguiça ali Chouriço de Carne do Baixo Alentejo“ je omejeno na občine Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (razen *freguesia* de Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (*freguesias* de Odeceixe, Bordeira, Rogil e 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 e Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (razen *freguesia* de Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (razen *freguesia* de Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (*freguesia* de Bensafrim), Loulé (*freguesias* do Ameixial, Salir, Alte, Benafim e Querença), Marvão, Mértola, Monchique (*freguesias* de Monchique, Marmelete in Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (razen *freguesias* de Vila Nova de Mil Fontes e S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (razen *freguesia* de Santo André), Sardeal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (*freguesias* de S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines e Silves) Sousel, Tavira, (*freguesia* de Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão in Vila Viçosa, naravno omejeno s kmetijskimi, gozdarskimi sistemi ter pašniki Montada. Glede na posebne podnebne razmere, metode pridobivanja in organoleptične lastnosti proizvoda je geografsko območje pridelave, zorenja in pakiranja proizvoda naravno omejeno na občine Aljustrel, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Serpa, Vidigueira, pokrajina Beja in Alcoutim, pokrajina Faro, in *freguesias* de Cachopo do concelho de Tavira in Odeleite ter Azinhal v občini Castro Marim v pokrajini Faro.
- 4.4 Dokazilo o poreklu: „Linguiça do Baixo Alentejo ali Chouriço de Carne do Baixo Alentejo“ se lahko izdeluje le v ustrezno pooblaščenih predelovalnih obratih, ki so na geografskem območju, kjer poteka predelava klobase in jih je odobrila Skupina. Surovine se pridobivajo od prašičev pasme Alentejano z živinorejskih gospodarstev s hrastovimi nasadi, združljivimi z ekstenzivnimi ali polekstenzivnimi sistemi kmetovanja, saj se ponavadi živali vzredi na prostem. Živali so v rodovniški knjigi registrirane kot prašiči pasme Alentejana. Zakol živali in razkosanje mesa se opravi v pooblaščenih predelovalnih obratih na geografskem območju, kjer se predeluje klobasa. Kmetijski obrati, klavnice, razsekovalnice in proizvodni obrati za klobase „Linguiça do Baixo Alentejo ali Chouriço de Carne do Baixo Alentejo“ so ustrezno registrirani v Skupini in so pod neodvisnim nadzorom. Ta sistem zagotavlja sledljivost proizvoda od kmetijskega obrata do vsakega posamičnega prodanega kosa mesa in omogoča naključne preglede za določitev porekla proizvoda. Ta sistem zagotavlja sledljivost proizvoda od kmetijskega obrata do vsakega posamičnega prodanega kosa mesa in omogoča naključne preglede za določitev porekla proizvoda.
- 4.5 Metoda pridobivanja: Pridobiva se iz kosov mesa iz nog, ledij, želodca, vratu ter odrezanih kosov mesa in maščobe prašičev pasme Alentejana, ki se zmeljejo mehansko ali ročno. Delež pustega mesa je od 70 % do 80 % in maščob od 20 % do 30 %. Ko je meso zmleto, se v posodi zmeša skupaj z maščobo in začimbami, ki so se že prej namakali v vodi, kar je tipična lastnost te regije. Zmes se pusti en ali dva dneva v hladilniku, kjer temperatura ne preseže 10 °C in je vlažnost približno 80 % do 90 %. Z zmesjo se napolni prašičja čreva, ki se hranijo v solnici, pri čemer morajo biti klobase čvrsto napolnjene in spete. Ko se klobase napolni, se jih dimi. Proces se opravi v dimnici, klobase se dimi na hrastovem lesu ali plutovcu, kar traja najmanj 3 in največ 10 dni, glede na okoljske razmere (3 dni do 4 dni poleti ter 5 do 6 dni pozimi). Na trg je dana kot cela klobasa, klobasa v kosih ali rezinah, ki so vedno predpakirani na kraju izvora. Za embalažo se uporablja posebne snovi, ki so v normalni, kontrolirani ali vakuumski atmosferi neškodljive in inertne v stiku s proizvodom. Rezanje in pakiranje se lahko izvaja samo na geografskem območju pridelave, zaradi zagotavljanja sledljivosti na vsaki stopnji procesa in izvajanja nadzora ter za preprečitev kakršne koli spremembe okusa in organoleptičnih značilnosti proizvoda.

- 4.6 Povezava: Obstajajo dokazi, zlati okoli keltskih nagrobnikov in megalitskih spomenikov, da se človek prehranjuje s svinino v regiji Baixo Alentejo že od bronaste dobe. O uživanju svinine v tej regiji se govori že v 4. st. pr. n. št., v obdobju keltske vladavine. Kelti so močno prispevali k raznolikosti prehranjevalnih navad prebivalcev regije Baixo Alentejo. Ko so regiji vladali Rimljani, se je zaradi njihove tradicije uživanje svinine še bolj razširilo. Kolonizatorji so se srečali z inovativnimi kulinaricnimi tehnikami: prašiče se je pitalo z žirom, pri pridelavi hrane pa so se uporabljale lokalne aromatične rastline. Prvo tisočletje našega štetja je zaznamoval vdor muslimanov. Vendar Koran ni vplival na krajevne običaje. Glavna zapuščina tega obdobja je uporaba začimb v domači kulinariki. Obstajajo poročila, ki pričajo o tem, da so veliko let prašiče pitali z žirom hrastovih dreves. Svinina, sveža ali konzervirana, je meso, s katerim so se ljudje prehranjevali najpogosteje. Živali so vzrejali na ekstenzivnih kmetijah ali občasno v skupnostih za prašičerejo imenovanih „adúas“, ki so nedavno še obstajale v regiji Alentejana. Svinina že od nekdaj zavzema edinstveno mesto v kulinariki regije Alentejana od antike do danes. Umetnost o tem, kako se delajo klobase *Linguiça do Baixo Alentejo ali Chouriço de Carne do Baixo Alentejo*, ki so pomemben proizvod v Paio de Beja, se je razvila iz potrebe, kako ohraniti svinjsko meso skozi celo leto. Za zaključek lahko povzamemo tri osnovne elemente, ki povezujejo *Linguiça do Baixo Alentejo ali Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* s pokrajino: uporablja se meso pasme prašičev, ki je značilna za to regijo; te živali se vzrejajo na hrastovih nasadih v regiji; meso ima poseben okus, tipične začimbe in edinstven izgled, po katerem se klobasa razlikuje od vseh mesnih izdelkov regije Alentejo.
- 4.7 Nadzorni organ:
- Naziv: CERTIALENTEJO — Certificação de produtos agrícolas, LDA
- Naslov: Av. General Humberto Delgado, n.º 34, 1.º Esq
P-7000-900 Évora
- Tel.: (351) 266 769564
- Telefaks: (351) 266 769564
- E-naslov: certialentejo@net.sapo.pt
- Organ „Certialentejo“ izpolnjuje zahteve standarda 45011:2001
- 4.8 Označevanje: Označevanje mora obvezno vsebovati besedilo: „LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO ou CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO — Indicação Geográfica Protegida“ in logotip Skupnosti. Vključena mora biti tudi certifikacijska oznaka z obvezno navedbo imena proizvoda, nadzornega organa in serijske številke (številčne ali črkovno-številčne oznake, ki zagotavlja sledljivost proizvoda).
- 4.9 Nacionalne zahteve: —
-