

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

(2007/C 268/15)

Ta objava daje pravico ugovora zoper vlogo na podlagi člena 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 <sup>(1)</sup>. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih po dnevu te objave.

POVZETEK

**UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006**

**„CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS“**

**ES št.: PT/PGI/005/0461/20.04.2005**

**ZOP ( ) ZGO ( X )**

Ta povzetek zajema glavne elemente specifikacije proizvoda za informativne namene.

1. *Pristojna služba v državi članici:*

Naziv: Gabinete de Planeamento e Políticas

Naslov: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8º  
P-1099-073 Lisboa

Tel.: (351) 213 819 300

Telefaks: (351) 213 876 635

E-naslov: gppaa@gppaa.min-agricultura.pt

2. *Vlagatelj:*

Naziv: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara

Naslov: Edifício da Casa do Povo — Largo do Toural  
P-5320-311 Vinhais

Tel.: (351) 273 771 340

Telefaks: (351) 273 770 048

E-naslov: ancsb@bisaro.info

Sestava: Proizvajalci/predelovalci ( X ) Drugo ( )

3. *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.2 – Mesni proizvodi (kuhani, soljeni, dimljeni)

4. *Specifikacija:*

(povzetek zahtev v skladu s členom 4(2) Uredbe (ES) št. 510/2006)

4.1 Naziv: „Chouriça Doce de Vinhais“

<sup>(1)</sup> ULL 93, 31.3.2006, str. 12.

- 4.2 Opis: Prekajena klobasa, pripravljena iz mesa prašičev pasme Bísaro ali iz njihovih križancev z drugimi pasmami s 50 % krvnim deležem pasme Bísaro (živali F1, ki so rezultat križanja živali čistokrvne pasme Bísaro, vnešenih v genealoški register z živalmi drugih pasem), lokalnega kruha in oljčnega olja iz regije Trás-os-Montes (potrebna zaradi posebnega okusa in sestave, ki ju dajeta proizvod), prašičje krvi, medu in orehov ali mandeljev, ovita v tenko goveje ali prašičje črevo. Ima obliko podkve dolžine 20-25 cm in premera 2-3 cm. Je neenotne črne barve tako kot tudi masa, s svetlejšimi deli v katerih se opazijo sledi mesa in posušenega sadja. Črevo se drži mase, z zunanje strani pa je mogoče opaziti delčke mesa in orehov ali mandeljnov. Končna teža je približno 150 g.
- 4.3 Geografsko območje: Zaradi tradicionalne metode pridelovanja in vrste živalske krme, znanja in izkušenj, ki izvirajo iz običajev lokalnega prebivalstva pri vzreji živali in talnih razmer, potrebnih za razvoj krmne osnove, ki se uporablja za pridobitev surovine, nesporno svojevrstne kvalitete, je področje kotitve, vzreje, gojenja, zakola in razreza prašičev pasme Bísaro (vključno s križanci) za proizvodnjo *Chouriça Doce de Vinhais* omejeno na občine Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso in Vinhais v okraju Bragança ter na občine Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar in Vila Real v okraju Vila Real, saj sta krmna osnova in potreben način vzreje prisotna le na tem območju.

Zaradi specifičnih klimatskih razmer, ki so potrebne za pridobivanje *Chouriça Doce de Vinhais*, zaradi znanja in izkušenj lokalnega prebivalstva ter nespremenjenih, zanesljivih lokalnih metod pridelave, je geografsko območje pridelovanja omejeno na območje občin Alfândega da Fé, Bragança, Carrazeda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso in Vinhais v okraju Bragança.

- 4.4 Dokazilo o poreklu: „Chouriça Doce de Vinhais“ se lahko prideluje le v pooblaščenih pridelovalnih enotah na prej omenjenem območju pridelave. Celoten postopek pridelave je predmet strogega sistema nadzora, z namenom zagotoviti popolno sledljivost proizvoda. Mesna surovina je iz prašičev pasme Bísaro, vnešenih v register živalskih pasem, ali iz prašičev križancev (F1), kjer je eden od staršev pasme Bísaro vnešen v register odraslih živali. Prašiči so gojeni na kmetijskih gospodarstvih, ki zagotavljajo tradicionalen, polkstenziven sistem reje in tradicionalno krmo. Poudariti je treba, da prašiči zaužijejo precejšno količino kostanja, kar daje mesu svojevrstne organoleptične lastnosti. Prašiči so zaklani v registriranih klavnicah in ogoljeni v registriranih enotah, oboje znotraj geografskega območja pridelave. Postopki pridelave se izvajajo samo v obratih, pooblaščenih s strani vlagatelja na podlagi ugodnega poročila nadzornega organa. Certifikacijska oznaka, podeljena vsaki enoti, je oštevilčena, kar omogoča popolno sledljivost proizvoda vse do izvornega kmetijskega gospodarstva. Dokazilo o poreklu je mogoče preveriti kadar koli v celotnem postopku proizvodnje na podlagi serijske številke, ki mora biti del certifikacijske oznake.
- 4.5 Metoda pridobivanja: Pusto meso, meso z glave, slanino in želodec se razreže na srednje velike kose, ki se pristavijo v vrelo slano vodo, kjer se dobro prekuhajo. Kruh se vključno s skorjo nareže na tanke rezine in omehča v mesnem raguju. Dodajo se začimbe, kosi mesa, olje, kri, med in mandeljni in/ali orehi. Po začimjenju se nadev nemudoma namesti v prašičje črevo. Sledi dimljenje nad nizkim ognjem, zakurjenim s hrastovim in/ali kostanjevim lesom ter zorenje in utrjevanje v obdobju več kot 15 dni. *Chouriça Doce de Vinhais* se prodaja v celem kosu in je vedno predpakirana na kraju porekla. Zaradi njene narave in sestavin je ni mogoče razkosati ali narezati. Materiali, ki se uporabijo za pakiranje, ne smejo škodovati proizvodu. Embalaža je lahko običajna ali zaščitna, proizvod je lahko tudi vakuumsko zapakiran. Pakiranje se lahko izvaja samo na geografskem območju pridelave, da se ohrani sledljivost in nadzor ter preprečijo kakršne koli spremembe okusa in mikrobioloških lastnosti proizvoda.
- 4.6 Povezava: Na dolgo tradicijo in pomembnost prašičereje v tej regiji kažejo obstoj številnih skulptur in omembe teh živali v številnih občinskih dokumentih na tem območju. Povezava med proizvodom in geografskim območjem je narejena na podlagi živalske pasme (avtohtone), pitanja živali z lokalnimi proizvodi, znanja in izkušenj o razrezu in soljenju prašičjih stegen, ki jim sledi počasno in postopno dimljenje nad ognjem, zakurjenim z lokalnim lesom, ter na podlagi zorenja v hladnem in suhem okolju, ki je značilno za regijo.

## 4.7 Nadzorni organ:

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

Naslov: Av. 25 de Abril, 273 S/L  
P-5370-202 Mirandela

Tel.: (351) 278 261 410

Telefaks: (351) 278 261 410

E-naslov: tradição-qualidade@clix.pt

Ugotovljeno je, da Tradição e Qualidade izpolnjuje zahteve Standarda 45011:2001.

- 4.8 Označevanje: Etiketa mora vključevati sledeče: „Chouriça Doce de Vinhais – Indicação Geográfica Protegida“, zadevni logo Skupnosti ter logo proizvodov *Vinhais*, prikazan spodaj. Certifikacijska oznaka mora biti prav tako prikazana na etiketi. Navesti je treba ime/oznako proizvoda, ime nadzornega organa ter serijsko številko (numerično ali alfanumerično kodo, ki omogoča sledljivost proizvoda).

