

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2006/C 132/09)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i rådets förordning (EG) nr 510/2006. Invändningar måste komma in till kommissionen inom sex månader räknat från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTNING

RÅDETS FÖRORDNING (EG) nr 510/2006

Ansökan om registrering i enlighet med artikel 5 och artikel 17.2

”LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO eller CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO”

EG nr: PT/0229/08.04.2002

SUB () SGB (X)

Denna sammanfattning har tagits fram i informationssyfte. För att få fullständig information bör intresserade parter använda den fullständiga version av produktspecifikationen som kan erhållas av de nationella myndigheter som anges i punkt 1 eller från Europeiska kommissionen ⁽¹⁾.

1. *Behörig myndighet i medlemsstaten*

Namn: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adress: Av. Afonso Costa, n.º 3
P-1949-002 Lisboa
Tfn: (351) 21 844 22 00
Fax: (351) 21 844 22 02
E-post: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Ansökande grupp*

Namn: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL
Adress: Rua Mira Fernandes, n.º 2, Apartado 14
P-7801-901 Beja
Tfn: (351) 284 322 051
Fax: (351) 284 322 897
E-post: coopagri.beja@mail.telepac.pt
Sammansättning: producent/förädlare (X) annat ()

3. *Produkttyp:*

Kategori: 1.2 Köttprodukter

4. *Produktspecifikation: (sammanfattning av kraven i artikel 4.2)*

4.1 Namn: ”LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO eller CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO”

⁽¹⁾ Europeiska kommissionen, generaldirektoratet för jordbruk och landsbygdsutveckling, kvalitetspolitik för jordbruksprodukter, B-1049 Bryssel.

- 4.2 Beskrivning: Ekrökt korv gjord av kött och fett som kommer från styckningen av grisar av rasen Alentejana. Till kött- och fettstyckena skall det läggas till salt, röd paprika, krossad torkad vitlök, vitt vin från regionen, kummin, paprikapulver och peppar. Som skinn används en naturligt saltad gris-tarm. Korven har form av en hästsko med en längd av 30 cm och en diameter på mellan 3 och 4,5 cm. Den är glänsande, lätt rynkig, och har röd färg med vita fläckar. Konsistensen är halvfast till fast. Korven är ihoptryckt genom vridningar och ändorna är ihopknytna med bomullstråd. Då korven skärs har köttet en ojämn rödaktig färg med vita fläckar. Korvmassan har fast konsistens och en oregelbunden fördelning av kött och fett vilket ger den ett marmorerat utseende. Fettet har en pärlemoraktig färg, är glänsande, aromatiskt och har en angenäm smak. Korven har en behaglig, mild och delikat, något saltad och ibland något kryddig smak. Den har en behaglig och något rökig arom.
- 4.3 Geografiskt område: Det geografiska område för produktion av de råvaror som används till framställning av *Linguiça* eller *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* omfattar kommunerna Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (förutom freguesia (en sorts kommun) Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (freguesias Odeceixe, Bordeira, Rogil och Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (freguesias Odeleite och Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (förutom freguesia Caia e S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (förutom freguesia Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (freguesia Bensafrim), Loulé (freguesias Ameixial, Salir, Alte, Benafim och Querença), Marvão, Mértola, Monchique (freguesias Monchique, Marmeleite och Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (förutom freguesias Vila Nova de Mil Fontes och S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (förutom freguesia Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (freguesias S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines och Silves) Sousel, Tavira, (socken Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão e Vila Viçosa, som på ett naturligt sätt avgränsas av Montado. Med hänsyn till de kryddor som tillsätts, de lokala produktionsmetoderna och produkternas organoleptiska egenskaper begränsas det geografiska område där korven bereds, lagras, skärs upp och paketeras till kommunerna Aljustrel, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Serpa, Vidigueira, distriktet Beja e Alcoutim, distriktet Faro, och freguesia Cachopo i kommunen Tavira, freguesias Odeleite och Azinhal i kommunen Castro Marim, i distriktet Faro.
- 4.4 Bevis på ursprung: *Linguiça do Baixo Alentejo* eller *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* får bara produceras i godkända beredningsanläggningar som är belägna i beredningsområdet och är godkända av producentsammanslutningen. Råvarorna kommer från grisar av rasen Alentejana som är uppfödda på jordbruksföretag som har arealer med korkek eller stenek som används för extensiv eller halvextensiv produktion eftersom de flesta djuren är frigående. Djuren är registrerade i stamböcker för Alentejanorrasen. Grisarna slaktas och styckas i registrerade anläggningar som i båda fallen skall ligga i det geografiska produktionsområdet. Jordbruken, slakt- och styckningsanläggningarna och produktionsanläggningarna för *Linguiça do Baixo Alentejo* eller *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* skall vara registrerade av sammanslutningen och skall kontrolleras av en oberoende enhet. Detta system möjliggör en fullständig spårning av produkten, och gör det möjligt att när som helst kontrollera produktens ursprung, från jordbruksanläggningen och till varje försäljningsställe, eftersom produkten alltid är försedd med en numrerad certifieringsmärkning.
- 4.5 Framställningsmetod: Korven framställs av kött från ben, rygg, bog och hals och även kött- och fettavputs från gris av Alentejanoras (*Sus ibericus*) som mekaniskt eller manuellt hackas i förhållandet 70-80 % magra komponenter och 20-30 % feta komponenter. När köttet har hackats blandas det med fett och kryddorna som har blötts upp i vatten, vilket är typiskt för den här regionen. Denna massa skall stå 1-2 dagar i kylrum vars temperatur inte får överstiga 10 °C och vars fuktighet skall ligga nära 80-90 %. Därefter fylls massan i svintarmar som har förvarats i saltlag så att korvarna blir väl sammanpressade och sedan knyts de ihop. Nästa steg är rökningen. Denna äger rum i rökerier som använder torr ved från stenek eller korkek. Rökningen varar minst 3 och högst 10 dagar beroende på väderförhållandena (3-4 dagar under sommaren och 5-6 dagar under vintern). Korven säljs på marknaden hel, i bitar eller skivor och paketeras alltid i sitt ursprungsområde. Som förpackning används ett särskilt material som är oskadligt och inert när det kommer i kontakt med produkten. Uppskärning och paketering får bara göras i det geografiska beredningsområdet för att säkerställa spårbarheten och kontrollmöjligheterna under hela processen och för att undvika att produktens organoleptiska egenskaper förändras.

- 4.6 Samband med området: Nära dösar och andra megalitiska monument som härrör från Bronsåldern har man i Baixo Alentejoregionen funnit spår av mänsklig konsumtion av griskött. Det finns också hänvisningar till konsumtion av griskött i denna region under fjärde århundradet före Kristus, under en period av keltisk dominans. Kelterna bidrog i stor utsträckning till en diversifiering av matvarorna i Baixo Alentejo. Senare ökade konsumtionen av griskött tack vare romarnas dominans i regionen. Romarna stötte på nya innovativa kulinariska vanor: ekollon blandades i grisfodret och lokala aromatiska växter användes i matberedningen. Under första årtusendet efter Kristus dök de muslimska erövrarna upp. Koranens förbud påverkade emellertid inte de lokala vanorna. Det viktigaste bidraget var införandet av kryddor i den lokala matlagningen. Under århundradena finns det en lång rad hänvisningar till grisar som är uppfödda på ekollon och griskött, antingen färskt eller konserverat, är det kött som har den största konsumtionen. Djuren föddes upp extensivt och ibland även i gemensamma svinstior kallade "adúas" som man tills helt nyligen kunde finna i Alentejo. Grisköttet har således haft en unik roll i Alentejos matlagning, från forntiden och fram till våra dagar. Konsten att tillverka korv, som *Linguiça do Baixo Alentejo* och *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* är exempel på, uppstod på grund av nödvändigheten att konservera grisköttet under hela året. Det är således tre grundläggande faktorer som knyter *Linguiça do Baixo Alentejo* eller *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* till regionen: det kött som används kommer från en lokal ras, djuren föds upp i regionens ekskogar i regionen och köttet har särskilda smakegenskaper eftersom det kryddas och presenteras på ett sätt som skiljer sig från Alentejos övriga korvprodukter.
- 4.7 Kontrollorgan:
- Namn: CERTIALENTEJO — Certificação de produtos agrícolas, LDA
Adress: Av. General Humberto Delgado, n.º 34, 1.º Esq
P-7000-900 Évora
Tfn (351) 266 769564
Fax (351) 266 769564
E-post: certialentejo@net.sapo.pt
Kontrollorganet uppfyller norm 45011:2001
- 4.8 Märkning: På märkningen måste "LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO eller CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO" – "Indicação Geográfica Protegida" och gemenskapens logo anges. Den måste även inkludera kontrollmärket, som måste inkludera produktens namn, kontrollorganets namn och serienumret (den numeriska eller alfanumeriska kod som gör det möjligt att spåra produkten).
- 4.9 Nationella krav: –
-