

Publikacja wniosku o rejestrację w znaczeniu art. 6 ust. 2 rozporządzenia (EWG) nr 2081/92 w sprawie ochrony nazw pochodzenia i oznaczeń geograficznych

(2006/C 30/04)

Niniejsza publikacja daje prawo do wyrażenia sprzeciwu w znaczeniu art. 7 i art. 12d wymienionego rozporządzenia. Każdy sprzeciw wobec tego wniosku musi być wniesiony za pośrednictwem właściwych władz Państwa Członkowskiego, państwa będącego członkiem WTO lub państwa trzeciego zatwierzonego, zgodnie z art. 12 trzecie tiret w terminie sześciu miesięcy od tej publikacji. Publikacja jest uzasadniona następującymi elementami, szczególnie punktem 4.6, w związku z którymi uważa się, że wniosek jest uzasadniony w znaczeniu rozporządzenia (EWG) nr 2081/92.

ZESTAWIENIE STRESZCZAJĄCE

ROZPORZĄDZENIE RADY (EWG) NR 2081/92

„SALPICÃO DE BARROSO — MONTALEGRE”

Nr WE: PT/00238/16.5.2002

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze zestawienie jest streszczeniem sporządzonym dla celów informacyjnych. W celu uzyskania wyczerpujących informacji osoby zainteresowane, w szczególności producenci wyrobów objętych daną chronioną nazwą pochodzenia (CHNP) lub chronionym oznaczeniem geograficznym (CHOG), proszone są o zapoznanie się z pełną wersją specyfikacji produktu udostępnianą na szczeblu krajowym lub przez służby Komisji Europejskiej (!).

1. *Właściwy organ Państwa Członkowskiego:*

Nazwa: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Adres: Av. Afonso Costa, P-1949-002 Lisboa

Telefon: (351) 218 44 22 00

Faks: (351) 218 44 22 02

E-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Grupa składająca wniosek:*

2.1 Nazwa: Cooperativa Agrícola dos Produtores de Batata para Semente de Montalegre, CRL

2.2 Adres: Rua General Humberto Delgado P-5470-247 Montalegre

Telefon: (351) 276 51 22 53

Faks: (351) 276 51 25 28

E-mail: quadrimonte@iol.pt

2.3 Skład: producenci/przetwórcy (x) inni ()

3. *Rodzaj produktu:*

Klasa 1.2 — Produkty mięsne

4. *Opis:*

(podsumowanie warunków określonych w art. 4 ust. 2)

4.1 Nazwa: „SALPICÃO DE BARROSO — MONTALEGRE”

(!) Komisja Europejska — Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa — Jednostka ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych — B-1049 Bruksela.

- 4.2 Opis: Wyrób wędliniarski wędzony z mięsa wieprzowego zwierząt rasy „bísara” lub zwierząt pochodzących z krzyżówek tej rasy i posiadających co najmniej 50 % krwi rasy „bísara”, w osłonce z jelita grubego wieprzowego, o prostym, cylindrycznym kształcie, około 4 do 8 cm średnicy, długości między 10 a 20 cm i kolorze jasnobrażowym. Mięso przyprawia się solą, czosnkiem, białym lub czerwonym winem, ostrą papryką (lokalnie zwaną „pimento”) oraz słodką papryką (lub „pimentão”). Osłonka dobrze przylega do masy mięsnej i nie ma w niej pęknięć.
- 4.3 Obszar geograficzny: biorąc pod uwagę specyfikę produkcji wspomnianych wyrobów, ich właściwości organoleptyczne, wiedzę fachową wytwarzającej je ludności oraz warunki klimatyczne regionu, obszar geograficzny przetwarzania i pakowania jest w sposób naturalny ograniczony do gminy Montalegre w okręgu Vila Real. Ze względu na tradycyjny sposób żywienia trzody chlewnej i występującą produkcję rolniczą, obszar geograficzny produkcji mięsa i tłuszczu jest w sposób naturalny ograniczony do gmin Boticas, Chaves i Montalegre w okręgu Vila Real. Obszar, który stanowią wymienione trzy gminy, jest znany i określane jako Barroso.
- 4.4 Dowód pochodzenia: Gospodarstwa rolne, zakłady uboju, rozbioru i przetwórstwa mięsa muszą posiadać zezwolenie przyznane przez Zrzeszenie Hodowców na podstawie wstępnej opinii organu kontrolnego (OPC) i znajdować się odpowiednio na wyżej wymienionym obszarze produkcji lub przetwarzania. Całość procesu produkcji, od gospodarstw rolnych produkujących surowiec aż po miejsce sprzedaży wyrobu, podlega ścisłemu procesowi kontroli, umożliwiającemu pełne śledzenie wyrobu. Świnie hoduje się w gospodarstwach rolno-hodowlanych na obszarze odpowiadającym tradycyjnym systemom produkcji semi-ekstensywnym, będącym w stanie produkować tradycyjną paszę dla zwierząt. Oznaczenie kontrolne, jakim opatrzona jest każda wędlina, posiada numer umożliwiający pełne prześledzenie wyrobu aż do gospodarstwa rolnego, w którym rozpoczęto produkcję. Dowód pochodzenia można uzyskać w każdym momencie i na każdym etapie łańcucha produkcji na podstawie numeru serii, wchodzącego obowiązkowo w skład oznaczenia kontrolnego.
- 4.5 Metoda produkcji: Wykorzystuje się mięso ze schabu i połówicy pokrojone w dużą kostkę i przyprawione solą, czerwonym lub białym winem regionalnym i czosnkiem, które odstawia się na 8 dni w temperaturze poniżej 10 °C, w miejscu o małej wilgotności, po czym dodaje się ostrą i słodką paprykę. Następnie przystępuje się do napełniania jelit wieprzowych (jelito grube). Potem wędliny zwiążuje się bawełnianymi niciami i kroi do pożądanej wielkości. Wędzenia dokonuje się na słabym ogniu, w komorze wędzarniczej, wędzarni lub w tradycyjnej wędzarce i trwa ono około 30 dni. Dym uzyskiwany jest bezpośrednio ze spalania drewna otrzymywanego w tym regionie, przede wszystkim z dębu. Wyrób wprowadzany jest na rynek w postaci całych sztuk, zawsze oryginalnie pakowanych. Ze względu na charakter i skład wyrobu, jego krojenie lub plasterkowanie nie jest możliwe. Pakowanie odbywa się przy użyciu materiału nieszkodliwego i obojętnego dla wyrobu, w atmosferze normalnej lub kontrolowanej, albo w próżni. Czynności związane z pakowaniem mogą być przeprowadzane wyłącznie na obszarze geograficznym przetwarzania, tak aby nie dopuścić do zakłócenia możliwości śledzenia wyrobu, do niemożności kontroli oraz do zmiany jego właściwości smakowych i mikrobiologicznych.
- 4.6 Związek: Ze względu na uwarunkowania klimatyczne, geograficzne, społeczno-gospodarcze i na trudności w komunikacji z resztą kraju, sposób odżywiania się w Barroso ograniczał się do produktów lokalnych i składał głównie z chleba, ziemniaków i wieprzowiny. O tradycji i znaczeniu hodowli trzody chlewnej świadczą wzmianki w licznych edyktach królewskich, takich jak edykt z Montalegre, dotyczące danin z trzody chlewnej i produktów wieprzowych. Aby umożliwić spożywanie mięsa wieprzowego przez cały rok, wynaleziono sposoby jego konserwowania, które szybko stały się sztuką przekazywaną z pokolenia na pokolenie. Przygotowywanie tych wyrobów wynika i w dużym stopniu zależy od zimnego i suchego klimatu w tym regionie, który sprawia, że w każdym domu zawsze pali się kominek, co stwarza wyjątkowe warunki do wędzenia charakteryzujące się mało intensywnym i łagodnym dymem. To dzięki potrzebie wykorzystania i zakonserwowania mięsa wieprzowego otrzymanego z tradycyjnego uboju („matança”) powstały rozmaite wędliny o zróżnicowanej postaci i składzie, różnych kolorach i smakach, ale zawsze związane ze specyfiką regionu i jego mieszkańców. Podsumowując, wyrób jest związany z obszarem geograficznym poprzez rasę zwierząt (autochtoniczną), ich odżywianie miejscowymi produktami, fachową wiedzę dotyczącą wyboru części wieprzowych, wędzenie dymem z drewna z tego regionu i dojrzewanie w bardzo zimnym i suchym środowisku, sprzyjającym konserwacji produktów.

4.7 Organ kontrolny:

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

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

Telefon: (351) 278 261 410

Faks: (351) 278 261 410

E-mail: tradicao-qualidade@clix.pt

Organ „Tradição e Qualidade” uznano za spełniający wymogi Normy 45011:2001.

- 4.8 Etykietowanie: Na etykiecie widnieje obowiązkowo napis „Salpicão de Barroso — Montalegre — Indicação Geográfica Protegida”, odpowiednie logo wspólnotowe i logo produktów z Barroso-Montalegre, którego wzór przedstawiono poniżej, opatrzone dodatkowo napisami „Montalegre” i „salpicão”. Na opakowaniu znajduje się również oznaczenie kontrolne zawierające obowiązkowo nazwę wyrobu i odpowiedni napis, nazwę organu kontrolnego i numer serii (kod cyfrowy lub alfanumeryczny umożliwiający śledzenie wyrobu).



4.9 Krajowe wymogi ustawodawcze: —
