

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2006/C 128/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu do wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006. Komisja musi otrzymać oświadczenia o sprzeciwie w terminie sześciu miesięcy od daty publikacji.

STRESZCZENIE

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) nr 510/2006

Wniosek o rejestrację zgodnie z art. 5 i art. 17 ust. 2

„PAIO DE BEJA”

Nr WE: PT/0230/8.4.2002

CHNP () CHOG (X)

Niniejsze zestawienie zostało sporządzone wyłącznie do celów informacyjnych. W celu uzyskania dokładnych informacji zainteresowane strony mogą zapoznać się z pełną wersją opisu produktu udostępnianą przez władze krajowe określone w sekcji I lub Komisję Europejską⁽¹⁾.

1. *Odpowiedzialny departament w Państwie Członkowskim:*

Nazwa: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica
Adres: Av. Afonso Costa, n.º 3, 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:*

Nazwa: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL
Adres: Rua Mira Fernandes, n.º 2
Apartado 14
P-7801-901 Beja
Telefon: (351) 284 32 20 51
Faks: (351) 284 32 28 97
e-mail: coopagri.beja@mail.telepac.pt
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:*

„PAIO DE BEJA”

⁽¹⁾ Komisja Europejska, Dyrekcja Generalna ds. Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich, Departament ds. Polityki Jakości Produktów Rolnych, B-1049 Bruksela.

4.2 Opis:

Wyrób wędliniarski wędzony przede wszystkim dymem z drewna wiecznie zielonego dębu, złożony z mięsa i twardych tłuszczów otrzymywanych z rozbioru tusz wieprzowych rasy „Alentejana”. Do kawałków mięsa i tłuszczu dodaje się sól, pastę paprykową, suszony, rozgnieciony czosnek, kminek, paprykę w proszku i pieprz. Używaną osłonką jest naturalne solone jelito wieprzowe. Jest to wędlina o długim, prostym i cylindrycznym kształcie, długości pomiędzy 12 i 20 cm i średnicy pomiędzy 6 i 15 cm. Jest błyszcząca i lekko pomarszczona, czerwonawo-biały kolor i konsystencję od półtwardej do twardej. Wędlina jest skręcana, a następnie związywana na końcach bawełnianym sznurkiem w celu dociśnięcia. Po przekrojeniu ma kolor od czerwonawego po różowy z białymi plamkami, a nadzienie jest doskonale połączone, o jednolitym wyglądzie. Tłuszcz ma kolor biało-perłowy, błyszczący, jest aromatyczny i smaczny. Wędlina ma przyjemny smak — delikatny i słonawy, czasem lekko pikantny. Aromat jest przyjemny, lekko wędzony.

4.3 Obszar geograficzny:

Obszar geograficzny produkcji surowca przeznaczonego do produkcji „Paio de Beja” jest ograniczony do gmin Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (z wyjątkiem parafii Santa Maria do Castelo), Alcoutim, Aljezur (parafie Odeceixe, Bordeira, Rogil i Aljezur), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (parafie Odeleite i Azinhal), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (z wyjątkiem parafii Caia i S. Pedro), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (z wyjątkiem parafii Melides), Idanha-a-Nova, Lagos (parafia Bensafrim), Loulé (parafia Ameixial, Salir, Alte, Benafim i Querença), Marvão. Mértola, Monchique (parafia Monchique, Marmeleite i Alferce), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (z wyjątkiem parafii Vila Nova de Mil Fontes i S. Teotónio), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (z wyjątkiem parafii Santo André), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (parafia S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines i Silves), Sousel, Tavira, (parafia Cachopo), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão i Vila Viçosa, w naturalny sposób ograniczona przez „montado” — porośnięty dębami teren, gdzie wypasane są świny). Obszar geograficzny, w którym ma miejsce przetwarzanie, dojrzewanie, krojenie i przygotowanie wyrobu do sprzedaży jest w naturalny sposób ograniczony do gminy Beja, ze względu na stosowanie specyficznych przypraw, lokalny sposób produkcji i właściwości organoleptyczne produktu.

4.4 Dowód pochodzenia:

„Paio de Beja” może być produkowany wyłącznie w zakładach przetwórstwa posiadających odpowiednią licencję, znajdujących się na obszarze przetwarzania i posiadających zezwolenie grupy producentów. Surowiec pochodzi ze świń rasy „Alentejana” hodowanych w gospodarstwach rolno-hodowlanych, w których istnieje obszar do wypasu zwany „montado”, porośnięty dębem wiecznie zielonym lub korkowym, odpowiadający systemom produkcji od ekstensywnego do semi-ekstensywnego, gdzie świny w większości hodowane są na wolnym powietrzu. Zwierzęta są wpisane do księgi genealogicznej rasy „Alentejana”. Ubój świń i rozbiór tusz prowadzą licencjonowane zakłady, w obu przypadkach mające siedziby na obszarze geograficznym produkcji. Gospodarstwa rolne, jednostki uboju i rozbioru oraz produkcji „Paio de Beja” są wpisane do rejestru grupy producentów i podlegają kontroli niezależnego organu. System ten pozwala na całkowite śledzenie produktu, umożliwiając udowodnienie w każdej chwili jego pochodzenia począwszy od gospodarstwa rolnego aż do punktu sprzedaży, dzięki opatrzonemu numerem oznaczeniu kontrolnemu.

4.5 Metoda produkcji:

Wędlinę produkuje się ze schabu, mięsa z nogi i łopatki oraz tłuszczu wieprzowego rasy „Alentejana”, rozdrobnionych mechanicznie lub ręcznie w stosunku 70-90 % zawartości chudego mięsa do 10-30 % zawartości tłuszczu. Po rozdrobnieniu w jednym pojemniku miesza się mięso, tłuszcz i uprzednio rozpuszczone w wodzie przyprawy, co jest charakterystyczne dla tego regionu. Tak przyrządzona masa spoczywa przez 1-2 dni w komorach chłodniczych, gdzie temperatura nie przekracza 10 °C, a wilgotność zbliżona jest do 80-90 %. Następnie masą napełnia się zakonserwowane uprzednio w solance jelita wieprzowe, w taki sposób, by wędliny były odpowiednio ściśnięte i związane. Po procesie napełniania przystępuje się do wędzenia, trwającego co najmniej 3 dni i nie więcej niż 12 dni (od 5 do 10 dni w lecie i od 8 do 12 dni w zimie). Produkt wprowadzany jest do obrotu w całości, w kawałkach lub w plasterkach, zawsze wstępnie pakowanych. Pakowanie odbywa się przy użyciu materiału nieszkodliwego i obojętnego dla wyrobu, w atmosferze normalnej lub kontrolowanej albo w próżni. Krojenie i pakowanie może się odbywać wyłącznie na obszarze geograficznym przetwarzania, aby nie dopuścić do utraty możliwości śledzenia i kontroli produktu oraz zmiany jego właściwości smakowych i mikrobiologicznych.

4.6 Związek:

O spożywaniu mięsa wieprzowego przez ludzi w regionie Baixo Alentejo świadczą ślady pochodzące z epoki brązu, zwłaszcza w okolicach dolmenów i innych budowli megalitycznych. Istnieją również wzmianki o spożywaniu tego mięsa we wspomnianym regionie w IV w. p.n.e., w okresie panowania Celtów. Plemiona te przyczyniły się w znaczący sposób do zróżnicowania nawyków żywnościowych w regionie Baixo Alentejo. W późniejszym okresie spożycie wieprzowiny wzrosło wraz z tradycją rzymską, podczas panowania Rzymian w regionie. Kolonizatorzy ci spotkali się z innowacyjnymi technikami: świnie karmiono żołądziami, a do przyrządzania potraw używano miejscowych roślin aromatycznych. W pierwszym tysiącleciu naszej ery miał miejsce najazd muzułmanów, jednakże zakazy Koranu nie wpłynęły zasadniczo na lokalne zwyczaje. Istotną spuścizną tej epoki jest wprowadzenie przypraw do miejscowej sztuki kulinarnej. Na przestrzeni wieków zachowały się liczne wzmianki dotyczące obecności świń karmionych żołądziami pochodzącymi z „montados”, których mięso, świeże lub przetworzone, było najczęściej spożywane w tym regionie. Zwierzęta hodowano w systemie ekstensywnym, a często dodatkowo w „adúas” — zbiorowych chlewach istniejących do niedawna na terenie Alentejo. Stąd też wieprzowina zajmowała zawsze wyjątkowe miejsce w gastronomii regionu, od dawnych czasów aż po dzień dzisiejszy. Potrzeba przechowywania mięsa wieprzowego przez cały rok dała początek rozwojowi sztuki wędliniarskiej, której ważnym przykładem jest „Paio de Beja”. Podsumowując, „Paio de Beja” związany jest z regionem poprzez 3 zasadnicze elementy: wykorzystywanie mięsa pochodzącego z lokalnej rasy zwierząt hodowanych w regionie; chów tych zwierząt w „montados” w regionie; przyprawianie mięsa w specjalny sposób, przez co posiada zróżnicowany w stosunku do innych produktów wędliniarskich z regionu Alentejo smak, wygląd i zapach.

4.7 Organ kontrolny:

Nazwa: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA

Adres: Av. General Humberto Delgado, N.º 34 1.ª Esq

P-7000-900 Évora

Telefon: (351) 266 76 95 64

Faks: (351) 266 76 95 66

e-mail: certialentejo@net.sapo.pt

Organ „Certialentejo” uznano za spełniający wymogi Normy 45011:2001.

4.8 Etykietowanie:

Na etykiecie widnieje obowiązkowo napis: „PAIO de BEJA — Indicação Geográfica Protegida” i odpowiednie logo wspólnotowe. Do etykiety zalicza 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 Wymogi krajowe: —
