

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2006/C 132/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

**ÖSSZEFOGLALÓ**

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**Bejegyzés iránti kérelem az 5. cikk és a 17. cikk (2) bekezdése alapján**

**„LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO ou CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO”**

**EK-szám: PT/0229/08.04.2002**

**OEM ( ) OFJ ( X )**

Ez az összefoglaló kizárólag tájékoztatás céljára készült. Részletesebb tájékoztatásért az érdeklődők az 1. pontban megjelölt nemzeti hatóságnál vagy az Európai Bizottságnál <sup>(1)</sup> beszerezhető teljes termékleírást tanulmányozhatják.

1. *A tagállam felelős szerve:*

Név: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica  
Cím: Av. Afonso Costa, n.º 3  
P-1949-002 Lisboa  
Tel.: (351) 21 844 22 00  
Fax: (351) 21 844 22 02  
e-mail: idrha@idrha.min-agricultura.pt

2. *Csoportosulás:*

Név: Cooperativa Agrícola de Beja, CRL  
Cím: Rua Mira Fernandes, n.º 2, Apartado 14  
P-7801-901 Beja  
Tel.: (351) 284 322 051  
Fax: (351) 284 322 897  
e-mail: coopagri.beja@mail.telepac.pt  
Összetétel: Termelők/feldolgozók ( X ) Egyéb ( )

3. *A termék típusa:*

Osztály 1.2.: Húsipari termékek (főzve, sózva, füstölve stb.)

4. *Termékleírás (a 4. cikk (2) bekezdésében előírt követelmények összefoglalása)*

4.1. Elnevezés: „LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO ou CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO”

<sup>(1)</sup> Európai Bizottság, Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Főigazgatóság, Mezőgazdasági Termékek Minőségpolitikája, B-1049 Brüsszel.

- 4.2. Leírás: alapvetően tölgyfával füstölt kolbász, mely az Alentejana fajtájú sertés feldarabolt húsából és kemény szalonnájából készül. A felaprított húst és szalonnát sóval, paprikamasszával, száraz, zúzott fokhagymával, a régió fehér borával, köménnyel, fűszerpaprikával és borssal ízesítik. A töltelékét sózott natúr sertésbélbe töltik. A kolbász patkó formájú, 30 cm hosszú és 3-4,5 cm közötti átmérőjű. Fényes, enyhén ráncos, vöröses színű, fehér foltokkal tarkítva. Állaga félkemény-kemény. A két végén elszorítva és megcsavarva pamutspárgával van megkötve. Vágási felülete nem egységes színű, fehér foltokkal tarkított vöröses. A töltelék tökéletesen sima, szabálytalanul oszlik el benne a hús és a szalonna, márványos erezetet kölcsönözve. A szalonna fehér-gyöngyház színű, fényes, zamatos és kellemes ízű. A kolbász kellemes, lágy és finom, enyhén sós ízű, olykor gyengén csípős. Illata kellemes, enyhén füstös.
- 4.3. Földrajzi terület: A feldolgozásra szánt nyersanyag előállításának földrajzi területe: Abrantes, Alandroal, Alcácer do Sal (kivéve Santa Maria do Castelo községet), Alcoutim, Aljezur (Odeceixe, Bordeira, Rogil e Aljezur községek), Aljustrel, Almodôvar, Alter do Chão, Alvito, Arraiolos, Arronches, Avis, Barrancos, Beja, Borba, Campo Maior, Castelo Branco, Castelo de Vide, Castro Marim (Odeleite e Azinhal községek), Castro Verde, Chamusca, Coruche, Crato, Cuba, Elvas (kivéve Caia és S. Pedro községet), Estremoz, Évora, Ferreira do Alentejo, Fronteira, Gavião, Grândola (kivéve Melides községet), Idanha-a-Nova, Lagos (község), Loulé (Ameixial, Salir, Alte, Benafim és Querença községek), Marvão, Mértola, Monchique (Monchique, Marmelete és Alferce községek), Monforte, Montemor-o-Novo, Mora, Moura, Mourão, Nisa, Odemira (kivéve Vila Nova de Mil Fontes és S. Teotónio községeket), Ourique, Penamacor, Ponte de Sôr, Portalegre, Portel, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Sabugal, Santiago do Cacém (kivéve Santo André községet), Sardoal, São Brás de Alportel, Serpa, Sines, Silves (S. Marcos, S. Bartolomeu de Messines és Silves községek) Sousel, Tavira, (Cachopo község), Vendas Novas, Viana do Alentejo, Vidigueira, Vila Velha de Ródão és Vila Viçosa, magától értetődően korlátozódik a Montado (tölgyesek) vidékére. A feldolgozás, érlelés, darabolás és csomagolás földrajzi területe: Aljustrel, Beja, Castro Verde, Cuba, Ferreira do Alentejo, Mértola, Moura, Serpa, Vidigueira, Beja és Alcoutim körzete, Faro körzete, és Cachopo község Tavira és Odeleite településen, valamint Azinhal község Castro Marim településen Faro körzetben, tekintettel a termék különleges ízesítésére és érzékszervi tulajdonságaira, valamint a helyi előállítási módszerekre.
- 4.4. A származás igazolása: a *Linguiça do Baixo Alentejo* ou *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* előállítására kizárólag a megfelelően engedélyezett feldolgozó létesítményekben kerülhet sor, amelyek a feldolgozás területén helyezkednek el és rendelkeznek a termelői csoport engedélyével. Az alapanyag magyal- és/vagy paratölgyekkel borított legelőkön extenzív vagy félextenzív tenyésztési módszert alkalmazó gazdaságokban nagyrészt szabad levegőn nevelt Alentejana fajtájú sertésektől származik. Az állatok be vannak jegyezve az Alentejana fajta törzskönyvébe. A sertések engedélyezett és az előállítás földrajzi területén található üzemekben kerülnek levágásra és feldarabolásra. A *Linguiça do Baixo Alentejo* vagy *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* elnevezésű termék előállításában részt vevő mezőgazdasági vállalkozások, valamint a vágást, illetve darabolást végző létesítmények a termelői csoport által megfelelően nyilvántartásba vannak véve, és egy független szervezet ellenőrzése alá tartoznak. Ez a rendszer lehetővé teszi a termék teljes nyomonkövethetőségét és az állattenyészetektől egészen az egyes számozott származási igazolással ellátott forgalmazott tételekig bármely fázisban módot ad a termék származásának igazolására.
- 4.5. Az előállítás módja: az Alentejana fajtájú sertés (*Sus ibericus*) húsának láb, hát, has és nyak részeiből, valamint szalonnájából állítják elő, géppel vagy kézzel darabolva, 70-80 %-ban sovány és 20-30 %-ban zsíros összetevőkből. A felaprított húst és szalonnát az előzőleg vízben áztatott fűszerekkel – ami a régió jellegzetessége – összekeverve tálba helyezik. A keveréket egy-két napig 10 °C-nál alacsonyabb hőmérsékletű, mintegy 80/90 %-os relatív páratartalmú hűtött helyiségekben pihentetik. Pihentetés után sós lében tartósított sertésbélbe töltik, ügyelve arra, hogy a kolbász megfelelően feszes legyen és szorosan meg legyen kötözve. A töltés műveletét követően a füstölésre kerül sor. Ez utóbbi folyamatra füstölőkben kerül sor, nagyon száraz magyal- vagy paratölgyfa felhasználásával legalább 3, de legfeljebb 10 napon keresztül (3-4 nap nyáron és 5-6 nap télen). Forgalomba hozatalára egészben, darabokban vagy szeletelve, a származási helyen előrecsomagoltan kerül sor. A csomagolás során – amennyiben sor kerül rá – a termékre ártalmatlan és semleges anyagokat használnak fel, normál, ellenőrzött légköri viszonyok mellett vagy vákuumban. A darabolás és a csomagolás műveleteit kizárólag a feldolgozás földrajzi területén lehet végrehajtani oly módon, hogy biztosítva legyen a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés, valamint ne következessen be a termék ízbeli és mikrobiológiai tulajdonságainak bárminemű elváltozása.

4.6. Kapcsolat: a sertéshús emberi táplálékként való fogyasztásáról a Baixo Alentejo vidékén bronzkori leletek tanúskodnak, mégpedig kőlapok és egyéb megalitikus emlékek közelében. A sertéshús fogyasztására vonatkozóan szintén vannak utalások a régióban a Kr.e. IV. sz.-ból, a kelta uralom időszakából. Ez a nép jelentősen hozzájárult a Baixo Alentejo étkezési szokásainak differenciálódásához. Később, a régió rómaiak általi meghódítását követően a római hagyományra való tekintettel tovább erősödött a sertéshús fogyasztásának szokása. Ezek a hódítók új módszerekkel ismerkedtek meg itt: a makkon hízlalt sertés és a helyi fűszernövények felhasználásával az ételek készítése során. A Kr. utáni első ezredfordulót a muzulmán hódítók érkezése jellemezte. A Korán tiltásai azonban úgy tűnik, nem befolyásolták a helyi lakosságot. Ennek a korszaknak a legfontosabb hozadéka a fűszerek bevezetése a helyi konyhaművészetbe. Az évszázadok során számos utalás található a tölgyerdők makkjával hízlalt sertések jelenlétére, amelyek húsát – frissen vagy tartósítva – a leggyakrabban fogyasztják a régióban. Az állatokat extenzív módon tartották, olykor pedig az „adúas”-okban, vagyis a közösségi karámban, amelyek néhány évvel ezelőttig még megtalálhatók voltak az Alentejo vidékén. A sertés tehát az antikvitástól egészen napjainkig mindig egyedülállóan fontos szerepet töltött be az Alentejo vidékének étkezési kultúrájában. A sertéshús egész évre történő tartósításának igénye vezetett a szalámi- és kolbászfélék készítésének kialakulásához és fejlődéséhez, amelynek a *Linguiça do Baixo Alentejo* vagy *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* jelentős produktumai. Összefoglalva a *Linguiça do Baixo Alentejo* vagy *Chouriço de Carne do Baixo Alentejo* kapcsolódása a régióhoz három alapvető összetevőn nyugszik: a felhasznált hús autokton fajtától származik; ez a fajta a régió tölgyeseiben nevelkedik; a húst különleges fűszerekkel ízesítik, és mind megjelenését tekintve, mind érzékszervi tulajdonságaiban eltér az Alentejo vidékének egyéb kolbász- és szalámi-féléseitől.

4.7. Felügyeleti szerv:

Név: CERTIALENTEJO — Certificação de produtos agrícolas, LDA

Cím: Av. General Humberto Delgado, n.º 34, 1.º Esq  
P-7000-900 Évora

Tel.: (351) 266 769564

Fax: (351) 266 769564

e-mail: certialentejo@net.sapo.pt

A Tradição e Qualidade olyan elismerést nyert, mely szerint megfelel a 45011:2001 szabvány követelményeinek.

4.8. Címkézés: A címkén kötelezően fel kell tüntetni a következő feliratot: „LINGUIÇA DO BAIXO ALENTEJO ou CHOURIÇO DE CARNE DO BAIXO ALENTEJO – Indicação Geográfica Protegida” és a vonatkozó közösségi logót. A címkén szintén fel kell tüntetni a hiteles márkajelzést, ami kötelezően tartalmazza a termék nevét és a megfelelő feliratot, a felügyeleti szerv nevét és a sorozatszámot (a termék nyomomonkövetetőségét biztosító numerikus vagy alfanumerikus kódot).

4.9. Nemzeti előírások: –