

II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL ÉS SZERVEITŐL SZÁRMAZÓ
KÖZLEMÉNYEK

BIZOTTSÁG

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

(2007/C 89/07)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK ⁽¹⁾ rendelet 7. cikke szerint létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatoknak e közzététel napjától számított hat hónapon belül kell beérkezniük a Bizottsághoz.

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO” vagy „CARNE DE PORCO TRANSMONTANO”

EK-szám: PT/PDO/005/0457/20.04.2005

OEM (X) OFJ ()

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. A tagállam felelős szervezeti egysége:

Név: Instituto de Desenvolvimento Rural e Hidráulica

Cím: Av. Afonso Costa, n.º3
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: ANCSUB — Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara

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

Tel.: (351) 273 771 340

Fax: (351) 273 770 048

e-mail: ancsb@bisaro.info

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

(¹) HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

3. *Termék típusa:*

1.1. osztály – Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

2. *Termékleírás:*

(követelmények összefoglalása az 510/2006/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)

4.1. Elnevezés: „Carne de Bísaro Transmontano” vagy „Carne de Porco Transmontano”

4.2. Leírás: Félextenzív, hagyományos tenyésztési módszerrel nevelt, helyi mezőgazdasági termékekkel és azok melléktermékeivel táplált szopósmalacok vágása vagy „bísaro” fajtájú disznók darabolása során nyert hús. A 45 napos korukig levágott állatok (szopósmalacok) vágott teste legfeljebb 12 kg, a húruk enyhén márványozott, az izmok magas nedvtartalmúak és lágy tapintásúak, a zsírréteg fehér és egyenletes, szilárd, izzadásmentes és puha állagú. A nyolc hónaposnál idősebb levágott állatok (kasztrált hímek és nőtények) vágott testének súlya legalább 60 kg, R, O vagy P minősítésűek, az izmok világospiros színűek, a zsírréteg rózsás árnyalatú, a hús nem túl zsíros, sovány és zsírosabb rétegek váltakoznak, magas nedvtartalmú és puha, feszes textúrájú. Grillezve nagyon sajátos ízt mutat, mely a tenyésztés módjának és az állatoknak adott takarmány jellegének következménye.

4.3. Földrajzi terület: Tekintettel e „Transmontano” disznófajta hagyományos tenyésztési módszerére, az állatok gondozásának és etetésének szakértelmére, a talaj összetételére és a szükséges talajspecifikus és éghajlati feltételekre, valamint a tenyésztés területére (születés, nevelés, reprodukció, levágás, zsigelés, darabolás, és csomagolás), a tenyésztési terület az alábbi területeket foglalja magában: Bragança körzetének 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 és Vinhais településeit és Vila Real körzetében az alábbi településeket: Alijó, Boticas, Chaves, Mesão Frio, Mondim de Basto, Montalegre, Murça, Régua, Ribeira de Pena, Sabrosa, Santa Marta de Penaguião, Valpaços, Vila Pouca de Aguiar és Vila Real. A takarmány ugyanerről a területről származik néhány kiegészítő tápanyag kivételével, melyeket kizárólag a tenyészállatok élelmezésére használnak, de ezek mennyisége átlagosan nem haladja meg az éves takarmánymennyiség 5 %-át.

4.4. Származási igazolás: A fent meghatározott területen működő mezőgazdasági vállalkozásokat, valamint a vágást, illetve darabolást és csomagolást végző létesítményeket a termelői csoportnak a felügyeleti szerv előzetes szakvéleménye alapján nyilvántartásba kell vennie és működésüket jóvá kell hagynia. A teljes előállítási folyamat – az állattenyésztetektől, ahol az alapanyagokat állítják elő, a termék értékesítőhelyéig bezárólag – szigorú ellenőrző rendszernek van alávetve, mely lehetővé teszi a termék teljes nyomonkövethetőségét. A minden egyes darabolt részen elhelyezett számozott származási igazolás elősegíti a visszakövethetőséget egészen az állattenyésztetig. Az eredetiségpróba az előállítási folyamat bármely szakaszában elvégezhető a tanúsítási jelen található sorozatszám alapján.

4.5. Az előállítás módja: Az állatok gondozása azt az ősi és hagyományos tenyésztési gyakorlatot követi, mely erre területre jellemző és generációkon keresztül öröklődött. A gazdaságok megfelelő méretű területtel kell, hogy rendelkezzenek mind az állatok táplálásához szükséges takarmány megtermeléséhez, mind pedig az állatok pihenő- és legelőhelyének biztosításához. Csak a tél folyamán tartják az állatokat ólban. Októberben és novemberben a tenyésztők a gesztenyésekbe terelik az állatokat és a lehullott gesztenyékkel etetik őket. A takarmányozás változatos és függ az adott évi betakarítástól, ezért mindig különféle gabonafajták keveréke képezi az alapját (általában búza, kukorica, rozs, zab), melyet az év során egyéb zöldségekkel, gyümölcsökkel kiegészítve (tök, tarlórépa, burgonya, cukorrépa, különféle gyümölcsök, zöld kukorica, káposztafélék, zöld gabonafélék, zöld rozs, és gesztenye) adnak az állatoknak. A levágás után a vágott testeket legalább 24 órán keresztül 7 °C fokon (± 1 °C) kell tárolni, majd ezután fokozatosan lehűteni 2 °C fokra. A vágott testek lefagyasztása nem megengedett egészen a végső fogyasztónak történő értékesítésig. A hús pH értéke 5,95 45 perccel a vágás után és 5,56 24 óra elteltével. A hús kereskedelmi forgalomban és függetlenül a vágás időpontjától két különböző formában lehet jelen:

- teljes vagy félbévágott formában, megjelölve és azonosító jellel ellátva – az eredetmegjelölésnek és a származási igazolásnak mindenkor sértetlenül és kitörölhetetlenül kell látszania;
- egészben vagy kisebb részekre darabolva, a termékkel kapcsolatba lépő csomagolóanyagba burkolva, normál, ellenőrzött légköri viszonyok mellett vagy vákuumban, megfelelőképpen felcímkézve, valamint a származási igazolás sértetlen és kitörölhetetlen feltüntetésével.

A vágás, a zsigerezés, a darabolás és a csomagolás kizárólag megfelelő engedéllyel rendelkező és a tenyésztés földrajzi területén elhelyezkedő létesítményekben történhet, mivel ezek a sertések lényegesen nagyobbak és a többi fajtától teljesen eltérő testfelépítéssel rendelkeznek, ezért a vágóhidakon nagyobb méretű eszközök alkalmazására, illetve további beruházásokra lenne szükség a vágott testek pörköléséhez a hagyományos forrázásos eljárás helyett. E sertésfajta vágott testének sajátossága megköveteli, hogy a zsigerezést és a darabolást külön erre kiképzett szakemberek végezzék, akik képesek a legnagyobb kereskedelmi hasznot elérni a húsdarabok olyan módon történő szeletelésével, amely láttatja a húsban márványosan eloszló zsírrétegeket, ugyanakkor maga a hús kevés felületi zsírréteget mutat. Tekintettel az előállított mennyiségekre ezek a szakemberek kizárólag a származási területen találhatóak meg.

A gondos zsigerezést és darabolást követően a húst azonnal csomagolni kell, hogy elkerüljék egyrészt az avasodást és az egyéb kémiai elváltozásokat – főként a zsírtartalom miatt, másrészt a mikrobiológiai elváltozásokat, amennyiben a terméket nem óvják a külső hatásoktól és nem helyezik azonnal hűtött körülmények közé, vagy akár a pH érték növekedését.

Szintén lényeges a fizikai és érzékszervi tulajdonságok megőrzésének biztosítása: mielőtt a végső fogyasztók részére csomagolásra kerülne, szakemberek ellenőrzik rendszeresen a Trás-os-Montes-i disznóhús minőségét a frissesség és a húsdarabokra jellemző márványos jelleg fellelhetősége szempontjából; a nem megfelelő darabok nem kerülhetnek forgalmazásra.

- 4.6 Kapcsolat: Az ezen a területen végzett sertésenyésztés hosszú múltja és fontossága számos különböző feltárt állatszobron került megőrkítésre, valamint az itteni települések kiváltságlevelei is említést tesznek a sertésfélék és az azokból készült termékek után fizetett adókról. A „bísaro” fajtájú disznók tenyésztése meghatározó jelentőséggel bír mind a hagyományos termelési rendszerek megőrzésében, mind pedig a kis, „családi” mezőgazdasági vállalkozások felvirágoztatásában. Az extenzív módszerrel tenyésztett állatok kiválóan alkalmazkodtak a régió tipikus jellegéhez, a falusi környezethez és a helyi takarmányokhoz. A vágott test alakja, a zsírréteg mennyisége és eloszlása, valamint a hús íze és aromája közvetlen kapcsolatban áll az állatok gondozásával és takarmányozásával, elsősorban az itt termő gesztenye fogyasztásával. Összefoglalva: a termék kapcsolata földrajzi területtel megmutatkozik ezen őshonos fajta fellelhetőségében, a meglévő talaj-klimatikai adottságokban, az állatok gondozásának és takarmányozásának (helyben termesztett takarmányok) módjában, és mindezek szintéziseként eredményezi a „bísaro” sertésfajta húsának egységét, különleges ízhatását, amely méltán elismert.

4.7. Ellenőrző szerv:

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

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

Tel.: (351) 278 261 410

Fax: (351) 278 261 410

e-mail: tradição-qualidade@clix.pt

A Tradição e Qualidade olyan elismerést nyert, ami eleget tesz a 45011:2001 szabvány előírásainak.

- 4.8 Címkézés: Bármilyen is legyen a megjelenési és csomagolási formája, minden vágott darabon vagy testen kötelező feltüntetni az általános törvényi előírások által megszabott jelöléseken kívül a „Carne de Bísaro Transmontano – Denominação de Origem Protegida” vagy „Carne de Porco Transmontano – Denominação de Origem Protegida” megjelölést. A csomagolásnak tartalmaznia kell ezen felül a megfelelő közösségi logót, valamint a Vinhais termékek itt közölt minta szerinti logóját. Ugyancsak fel kell tüntetni a hiteles származási igazolást, ami kötelezően tartalmazza a termék nevét és az arra vonatkozó feliratot, a felügyeleti szervet és a sorozatszámot.

