

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 236/09)

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

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„ALHEIRA DE VINHAIS”

EK-szám: PT/PGI/005/0460/20.04.2005

OEM () OFJ (X)

Ezen összefoglaló a termékleírás legfontosabb elemeit tartalmazza tájékoztatás céljából.

1. *A tagállam felelős szervezeti egysége:*

Név: Gabinete de Planeamento e Políticas

Cím: Rua Padre António Vieira, n.º 1-8.º
P-1099-073 Lisboa

Tel.: (351) 213 819 300

Fax: (351) 213 876 635

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

2. *Kérelmező:*

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: ancsusb@bisaro.info

Összetétel: Termelők/feldolgozók (X) Egyéb ()

3. *A termék típusa:*

1.2. osztály: Húsalapú termékek (főtt, sózott, füstölt)

4. *Termékleírás:*

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

4.1. *Elnevezés: „Alheira de Vinhais”*

⁽¹⁾ HLL 93., 2006.3.31., 12. o.

- 4.2. Leírás: Töltött, füstölt, bísaro fajtájú sertés vagy annak más fajtákkal – ha félig bísaro származású (fajtszta bísaro állatok más fajtákkal történő keresztezéséből származó, törzskönyvezett, F1. kategóriájú állatok) – történő keresztezéséből született sertés húsból, baromfihúsból (csak a főzőléhez), regionális búzakenyérből és Trás-os-Montes-i olajból (mindezek a termék jellegzetes ízéhez, aromájához és szerkezetéhez nélkülözhetetlenek) készült, sóval, fokhagymával és paprikával fűszerezve. Patkó alakú, hengeres szakasza kb. 2 cm átmérőjű, kb. 30 cm hosszú, 170–200 g tömegű, és barnás sárga színű. Felvágva a termék homogén szerkezetű, bár látszanak a húsrostok.
- 4.3. Földrajzi terület: Figyelembe véve a hagyományos tenyésztési módszert, az állati takarmány típusát, a helyi népesség hagyományos állatgondozási szakértelmét, a kétségkívül megkülönböztetett minőségű nyersanyagok előállításához használt élelmiszer-alapanyagok kifejlesztéséhez szükséges talajviszonyokat, az „Alheira de Vinhais” előállításához használt bísaro és keresztezett sertések születésének, nevelésének, hizlalásának, levágásának és feldarabolásának területe az alábbi területeket foglalja magában: Bragança körzetének Alfândega da Fé, Bragança, Carraceda 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 körzetének 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 településeit, mivel csak ebben a térségben lehetők fel az élelmiszer-alapanyagok és a szükséges állatgondozási módszer.

Tekintettel az „Alheira de Vinhais” előállításához szükséges különleges éghajlati viszonyokra, a népesség szakértelmére, valamint a hagyományos és örök érvényű helyi módszerekre, a feldolgozás a következő földrajzi területekre terjed ki: Bragança körzetének Alfândega da Fé, Bragança, Carraceda de Anciães, Freixo de Espada à Cinta, Macedo de Cavaleiros, Miranda do Douro, Mirandela, Mogadouro, Torre de Moncorvo, Vila Flor, Vimioso és Vinhais települései.

- 4.4. A származás igazolása: Az „Alheira de Vinhais” csak megfelelő engedéllyel rendelkező és a fent említett feldolgozási területen található feldolgozási egységekben állítható elő. A termék nyomonkövethetőségének igazolása érdekében az előállítás teljes folyamatát szigorú felügyeleti rendszernek vetik alá. A nyersanyag a fajta állattenyésztési jegyzékében regisztrált bísaro fajtájú sertésekből vagy olyan állatok közötti keresztezéséből (F1) született sertésekből származik, amelyek szülője bísaro fajtájú, és az állattenyésztési jegyzék felnőtt állatok könyvében jegyezve van, valamint hagyományos, félextenzív tenyésztési rendszernek megfelelő területtel rendelkező, hagyományos takarmányozást biztosító mezőgazdasági üzemekben nevelkedtek. Hansúlyozandó, hogy a disznók jelentős mennyiségű gesztenyét fogyasztanak, ez adja a hús tökéletesen sajátos és elismert organoleptikus tulajdonságait. A disznókat engedélyezett és az előállítás földrajzi területén található egységekben vágják le és darabolják fel. A feldolgozási műveletek kizárólag a csoport által engedélyezett telephelyeken végezhetők el a felügyeleti szervezet jóváhagyását követően. Az egyes egységeken feltüntetett hitelesítő jelzés számmal van ellátva, hogy a termék egészen a származási mezőgazdasági üzemig visszamenőlegesen nyomonkövethető legyen. A származás a teljes előállítási folyamat során a sorozatszám alapján bármikor igazolható, amely a hitelesítő jelzés kötelező eleme.
- 4.5. Az előállítás módja: A serteshúst (fej, dagadó, has és aprólékok) közepes nagyságú darabokra vágják, a baromfit hosszában felvágják, majd sós vízben megfőzik. A kenyeret héjastul vékony szeletekre vágják, ezután a meleg főzőlében megpuhítják. Ehhez adják hozzá a többi fűszert (a fokhagymát, a paprikát és a Trás-os-Montes-i olajat) és a felvágott disznóhúst. A megfelelő fűszerezés után azonnal beletöltik a disznóbelsőségbe, amelyet sajátos módon a bél eltekerésével zárnak le. Kis tűzön helyi tűzifán (tölgy- vagy gesztenyefa) megfűstölnek, és érlelik vagy stabilizálják (8 napnál tovább). Az „Alheira de Vinhais” mindig egészben, a származási helyen előrecsomagolva kerül forgalomba. A termék jellege és összetétele nem teszi lehetővé a darabos vagy szeletes kiszérést. A csomagoláshoz – amennyiben sor kerül rá – a termékre ártalmatlan és semleges anyagokat használnak fel, normál, ellenőrzött légnyomás mellett vagy vákuumos formában. A csomagolást kizárólag a feldolgozás földrajzi területén lehet végrehajtani oly módon, hogy biztosítva legyen a nyomonkövethetőség és az ellenőrzés, valamint ne következhesen be a termék ízének és mikrobiológiai tulajdonságainak bármilyen elváltozása.
- 4.6. Kapcsolat: Az ebben a régióban végzett sertésenyésztés múltja és jelentősége különböző állatszobrokon került megörökítésre, valamint az itteni települések kiváltságleveli is említést tesznek a sertésfélék és az azokból készült termékek után fizetett adókról. A termék kapcsolata a földrajzi térséggel az (autokton) állatfajtákon, a helyi termékeken alapuló takarmányozáson, a darabok kiválasztásának szakértelmén, a régió fának felhasználásával kis tűzön történő fokozatos füstölésen és a régióban előforduló igen hideg és száraz környezetben történő érlelésen keresztül alakult ki.

4.7. Felügyeleti 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 elismerten eleget tesz a 45011:2001 szabvány előírásainak.

- 4.8. Címkézés: A csomagoláson kötelezően fel kell tüntetni az „Alheira de Vinhais – Indicação Geográfica Protegida” feliratot, a megfelelő közösségi logót, valamint a Vinhais termékek itt közölt minta szerinti emblémáját. A csomagoláson szintén fel kell tüntetni a hitelesítő jelzést, amely kötelezően tartalmazza a termék nevét és a megfelelő feliratot, a felügyeleti szerv nevét és a sorozatszámot (a termék nyomonkövethetőségét biztosító numerikus vagy alfanumerikus kódot).

