

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 268/15)

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

ÖSSZEFOGLALÓ

A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE

„CHOURIÇA DOCE DE VINHAIS”

EK-szám: PT/PGI/005/0461/20.04.2005

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 1-8º
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: ancsub@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: „Chouriça Doce 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 húsából, regionális kenyérből és Trás-os-Montes-i olajból (amelyek nélkülözhetetlenek a termék jellegzetes ízéhez és szerkezetéhez), disznóvérből, mézből, dióból vagy mandulából készült, tehén vagy disznó vékonybelébe töltve. Patkó alakú, kb. 20–25 cm hosszúságú és 2–3 cm átmérőjű, fekete színű, nem homogén szerkezetű, csakúgy mint a töltelék, amelyben észrevehetőek a világosabb színű húrostok és szárított gyümölcsdarabok. A bél a töltelékhez ragad, így kívülről láthatóak a húsdarabok, dió vagy mandula. Végleges súlya kb. 150 g.
- 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, a „Chouriça Doce 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 lelhetőek fel az élelmiszer-alapanyagok és a szükséges állatgondozási módszer.

Tekintettel a „Chouriça Doce 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: A „Chouriça Doce 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 keresztezésből (F1) született sertésekből származik, amelyek egyik 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. Hangsúlyozandó, hogy a disznók jelentős mennyiségű gesztenyét fogyasztanak, ez adja a hús tökéletesen sajátos és elismert organoleptikus tulajdonságait. A disznókat az előállítás földrajzi területén található engedélyezett vágóhídon vágják le, illetve engedélyezett egységekben darabolják fel. A feldolgozási műveletek kizárólag a csoport által engedélyezett telephelyeken végezhetőek el a felügyeleti szervezet jóváhagyását követően. Az egyes tételeken feltüntetett hitelesítő jelzés számmal van ellátva, hogy a termék egészen a származási mezőgazdasági üzemig nyomonkövethető legyen. A származás a sorozatszám alapján, amely a hitelesítő jelzés kötelező eleme a teljes termelési folyamat során bármikor igazolható.
- 4.5. Az előállítás módja: A sovány húst, fejhúst, dagadót és hasat közepes nagyságú darabokra vágják, edénybe rakják, vizet és só adnak hozzá, majd addig főzik, amíg a hús puhára nem fő. A kenyeret héjastul apró darabokra vágják, és a hús főzőlévében megpuhítják. Ehhez a keverékhez hozzáadják a fűszereket, a húscsíkokat, az olajat, a vért, a mézet és a mandulát és/vagy diót. Megfelelő fűszerezés után a keveréket azonnal disznóbélbe töltik. Kis tűzön tölgy- vagy gesztenyefából származó tűzifán megfüstölik, majd legalább 15 napon át érlelik vagy stabilizálják. A „Chouriça Doce de Vinhais” mindig egészben, a származási helyen előrecsomagolva kerül forgalomba. A termék jellege és összetétele nem teszi lehetővé a darabolva vagy szeletelve történő forgalmazást. A csomagoláshoz – amennyiben sor kerül rá – a termékre ártalmatlan és semleges anyagokat használnak fel, normál, ellenőrzött légnnyomás 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 következessen be a termék ízének és mikrobiológiai tulajdonságainak bárminemű 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 húsdarabok kiválasztásának szakértelmén, a régió fainak felhasználásával kis, fokozatos tűzön történő füstölésen és a régióban előforduló igen hideg és száraz környezetben megvalósuló 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 „Chouriça doce 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).

